

EXPLORER

BENACO BRESCIANO I.G.T. BIANCO

Vino ottenuto dall'attenta selezione di uve Turbiana coltivata nella zona più argillosa e tipica della Lugana e Incrocio Manzoni 6.0.13 coltivato in una piccola porzione di terreno aziendale che si discosta dal resto per caratteristiche pedologiche e morfologiche, essendo l'unica posizione dei nostri terreni situati su un terrazzamento. Il vino si esprime con un naso ricco quasi aromatico dal profilo balsamico fresco di salvia, completato da albicocca matura e frutta gialla in genere e sottofondo di pietra focaia. Alla bocca è secco con ottima acidità incredibile volume e spessore che lo rendono infinitamente lungo e persistente.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

BENACO BRESCIANO I.G.T. BIANCO

UVAGGIO

Turbiana e Incrocio Manzoni 6.0.13

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice, criomacerazione pellicolare per 12/18 ore a 10°C, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati a temperatura controllata.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino scarico, spiccata mineralità accompagnata da sentori balsamici di salvia e fruttati di albicocca e frutta gialla in genere. Il gusto è secco e asciutto, di gran volume e persistenza.

ABBINAMENTI

Ideale nell'abbinamento con il cibo al pasto, accompagna egregiamente piatti di pesce di mare crostacei e seppie. Eccezionale nell'abbinamento con i formaggi grassi.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

PRODOTTO IN ITALIA

