

BENACO BRESCIANO REBO IGP

DENOMINAZIONE: Benaco Bresciano Rebo Igp

VITIGNO: Rebo

TERRENO: morenico, calcareo

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Valtènesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale effettuata verso la fine di Settembre

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura dell'uva, fermentazione tradizionale in vinificatori a temperatura controllata, prolungata macerazione con le bucce.

MATURAZIONE: in bottiglia per circa 5 mesi prima della vendita. Si consiglia l'utilizzo entro 5 anni.

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosso rubino. Profumo fruttato, con note di amarena, visciola, mirtillo, vagamente erbaceo, speziato. Il gusto è fruttato, sapido, di corpo, armonico, finale lungo e persistente.

ABBINAMENTO: costolette di agnello, carne grigliata, spiedo bresciano.

APPELLATION: Benaco Bresciano Rebo Igp

GRAPE: Rebo

SOIL: Morainic, calcareous

VINEYARD LOCATION: located in Valtènesi

TRAINING SYSTEM: Guyot

HARVEST: Manual harvest, at the end of September

VINIFICATION: Soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks

MATURATION: Refines five months in bottles

DESCRIPTION: Deep ruby red colour. Fruity notes with hints of cherry, plum, blackberry, black currant, combine with spicy. Full body, pleasant, harmonic with soft and round tannins. Long finish, persistent.

SERVING SUGGESTIONS: It goes well with lamb chops, red meat such as rump steak grilled or entrecote.

BEZEICHNUNG: Benaco Bresciano Rebo Igp

REBSORTE: Rebo

BODEN: Moränen, kalkhaltigen

ANBAUGEBIET: Valtènesi

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ERNTE: Ende September, Handlese

BEREITUNG: sanfte Pressung der Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks, Ausbau während rund vier Monaten auf der feinen Hefe

REIFUNG: 5 Monate in der Flasche vor der Freigabe.

BESCHREIBUNG: intensiv rubinrote Farbe, mit dunklen violetten Reflexen. Fruchtigen Noten von Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, kombiniert mit würzigen Noten von Pfeffer, Wacholder, Kräuter. Voller Körper, angenehm, harmonisch mit weichen und runden Tanninen. Langer Abgang, anhaltend.

EMPFOHLENE SPEISEN: Er paßt gut zu Lammkoteletts, rotes Fleisch, wie Rumpsteak gegrillt oder Entrecote, Kalbfleisch, Geflügelspieß und mit reifem Käse.

LINEA TOP



375 ML



750 ML



1500 ML



3000 ML