



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



750 ML

1500 ML

BENACO BRESCIANO ROSSO “OTTANTESIMO”

DENOMINAZIONE: Benaco Bresciano Igp

UVAGGIO: Rebo, Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese

TERRENO: Morenico, calcareo

VIGNETI: Valtènesi, Puegnago

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: verso al metà di Ottobre, rigorosamente a mano

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle migliori uve dei vitigni più vecchi. Pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione media leggermente allungata di circa 10 giorni. Interventi frequenti di rimontaggi del mosto. Successiva fermentazione malolattica in acciaio completata.

AFFINAMENTO: il vino è stato messo in barrique di rovere francese dove ha trascorso un periodo di affinamento di 18 mesi per essere destinato alle fasi preparatorie dell'imbottigliamento e della sua successiva fase di affinamento in bottiglia prima della sua commercializzazione.

DESCRIZIONE: colore rosso rubino intenso, con lievi riflessi granati. Note eteree, speziate, di frutta dolce come ribes, mirtillo, uva sultanina, ciliegia sotto spirito. In bocca è corposo, rotondo, avvolgente, elegante, con tannini raffinati e un nucleo centrale di frutta.

ABBINAMENTO: con piatti importanti a base di carni rosse arrosto, brasati, cinghiale, agnello al forno, selvaggina. Come vino da meditazione, impeccabile con il cioccolato fondente.

PRODUZIONE: limitata solo 1938 bottiglie, come l'anno di fondazione della cantina e 80 Magnum, come l'anniversario.

BENACO BRESCIANO ROSSO “OTTANTESIMO”

APPELLATION: Benaco Bresciano Igp

GRAPES: Rebo, Groppello, Marzemino, Barbera and Sangiovese

SOIL: Morainic, calcareous

VINEYARD LOCATION: Located in Valtènesi, Puegnago

TRAINING SYSTEM: Guyot

HARVEST: October handpicking

VINIFICATION: After harvesting and manual selection of the grapes in the cellar are crushing-stemmed, skin maceration is done in stainless steel tanks, and usually takes between 8 and 10 days with several daily pumping. It is normally favored malolactic fermentation.

MATURATION: French oak barriques of second and third step lightly toasted where it matures around 18 months.

DESCRIPTION: intense ruby red color, with a light garnet hints. Ethereal, spicy, notes of sweet fruit such as black currant, blueberry, sultanas, cherry under spirit. In the mouth it is full-bodied, round, enveloping, elegant, with refined tannins and a central core of fruit.

SERVING SUGGESTIONS: Excellent with red meat, venison and mature cheese.

BENACO BRESCIANO ROSSO “OTTANTESIMO”

BEZEICHNUNG: Benaco Bresciano Igp

REBSORTEN: Rebo, Groppello, Marzemino, Barbera, und Sangiovese

BODEN: Moränen, kalkhaltigen

HERKUNFT: Valtènesi

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ERNT: October, Handlese

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

REIFUNG: der Wein reift um 18 Monate in französische Barrique, die meisten davon im zweiten Durchgang. Nach der Abfüllung wird der Wein in der Flasche gelagert, bevor er in den Handel kommt.

BESCHREIBUNG: Intensive rubinrote Farbe mit würzigfruchtigen Bouquet von rosa Pfeffer und wilden Brombeeren. Reichhaltig und satt fließt er den Gaumen hinunter, mit süßer, fruchtig und verführerischen Nuancen von Kirschlikör. Er zeigt eine reife, griffige Tanninstruktur und einen langen, voluminösen Nachhall.

EMPFOHLENE SPEISEN: Ausgezeichnet mit wichtigem rotem Fleisch, Wildbret und gereiftem Käse. Als Meditationswein, oder mit dunkler Schokolade.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it