



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



750 ML



1,5 L

BENACO BRESCIANO REBO IGP “ANNATA 2022”

DENOMINAZIONE: Benaco Bresciano Rebo Igp

VITIGNO: 100% uva Rebo, vitigno nato da un incrocio controllato tra Teroldego e

Merlot ad opera del ricercatore Rebo Rigotti

TERRENO: Morenico, calcareo

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Valtènesi, Puegnago del Garda

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Raccolta manuale effettuata verso la fine di settembre

VINIFICAZIONE: Pigia diraspatura dell'uva, fermentazione tradizionale in vinificatori a temperatura controllata, lunga macerazione con le bucce.

MATURAZIONE: Il vino affina per circa 6 mesi in tonneau di rovere e ulteriore affinamento in bottiglia prima della sua commercializzazione.

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosso rubino intenso, con lievi riflessi granati. Note eteree, speziate, di frutta dolce, ciliegia, ribes, mirtillo. In bocca è intenso, rotondo, avvolgente, fruttato, elegante e speziato con tannini nobili.

ABBINAMENTO: Con piatti a base di carni rosse arrosto e grigliate, agnello al forno e selvaggina.

BENACO BRESCIANO REBO IGP “VINTAGE 2022”

APPELLATION: Benaco Bresciano Rebo Igp

GRAPE: 100% Rebo grape, a cross between Teroldego and Merlot by the researcher Rebo Rigotti

SOIL: Morainic, calcareous

VINEYARD LOCATION: Valtènesi, Puegnago del Garda

TRAINING SYSTEM: Guyot

HARVEST: Manual harvest at the end of September

VINIFICATION: Soft crushing and destemming of the grapes, traditional fermentation at controlled temperature, long maceration on the skins

MATURATION: The wine ages for approximately 6 months in oak tonneau and further refinement in the bottle before being released for sale.

TASTING NOTES: Intense ruby red color, with slight garnet reflections. Ethereal, spicy notes of sweet fruit, cherry, currant, blueberry. In the mouth it is intense, round, enveloping, fruity, elegant and spicy with noble tannins.

SERVING SUGGESTIONS: It goes well with roast red meat dishes, grilled meat, roast lamb and game.

BENACO BRESCIANO REBO IGP “JAHRGANG 2022”

BEZEICHNUNG: Benaco Bresciano Rebo Igp

TRAUBEN: 100 % Rebo-Trauben, eine Kreuzung zwischen Teroldego und Merlot des Forschers Rebo Rigotti

BODEN: Moränenartig, kalkhaltig

LAGE DES WEINBERGES: Valtènesi, Puegnago del Garda

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ERNT: Handlese, Ende September

BEREITUNG: Nach dem Zerkleinern und Abbeeren erfolgt eine lange Maischegärung und Gärung bei kontrollierter Temperatur.

REIFUNG: Der Wein reift etwa 6 Monate in Eichentonneau und wird in der Flasche weiter verfeinert, bevor er auf den Markt kommt.

BESCHREIBUNG: Intensive rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen.

Ätherische, intensive und ausgeprägte Beerenaromen mit Noten von Kirschen, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen ist er vollmundig, samtig, fruchtig, würzig und gut strukturiert mit einem anhaltenden Abgang.

EMPFOHLENE SPEISEN: Passt gut zu gebratenem und gegrilltem rotem Fleisch, Lammbraten und Wild.

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