



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



750 ML

BENACO BRESCIANO "SELEZIONE 2021"

DENOMINAZIONE: Benaco Bresciano Igp
VITIGNO: 100% uva Rebo, vitigno nato da un incrocio controllato tra Teroldego e Merlot ad opera del ricercatore Rebo Rigotti.

TERRENO: Morenico, calcareo

VIGNETI: Valtènesi, Puegnago, I vigneti di provenienza sono tra i più pregiati dell'azienda, ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 300 metri sopra il livello del mare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDemmIA: verso la metà di ottobre, rigorosamente a mano

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle migliori uve dei vitigni più vecchi. Dopo la pigia-diraspatu-
ra, vinificazione in rosso in acciaio inox a temperatura controllata per circa 12-15 giorni.

AFFINAMENTO: il vino affina per diversi mesi in tonneaux di rovere e ulteriore affinamento in
bottiglia prima della sua commercializzazione.

DESCRIZIONE: 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.

ABBINAMENTO: con piatti a base di carni rosse arrosto, brasati, cinghiale, agnello al forno, selvaggina.

PRODUZIONE: limitata

BENACO BRESCIANO "2021 SELECTION"

NAME: Benaco Bresciano IGP

GRAPE VARIETY: 100% Rebo, a grape variety born from a controlled cross between Teroldego and
Merlot, created by the researcher Rebo Rigotti.

SOIL: Morainic, calcareous

VINEYARDS: Valtènesi, Puegnago. The vineyards are amongst the most valuable of the estate, at an
altitude between 200 and 300 metres above sea-level.

GROWING SYSTEM: Guyot.

HARVEST DETAILS: Harvested around mid-October, strictly hand-picked.

VINIFICATION DETAILS: The grapes were hand-picked from the oldest vines, and only the best grapes
were carefully selected. After crushing and destemming, the grapes underwent a red vinification
process that was temperature controlled for approximately 12 to 15 days in stainless steel vats.

AGEING: The wine matures for several months in oak tonneaux and undergoes further maturation
prior to commercial release.

DESCRIPTION: An intense ruby red hue with slight garnet reflections. Ethereal spiced notes of sweet
fruit, cherry, currant, and blueberry. When tasting, it is intense, round, enveloping, fruity, elegant, and
spiced with tannins.

FOOD MATCHES: With roasted red meat dishes, braised meats, wild boar, roast lamb, and game.

PRODUCTION: Limited.

BENACO BRESCIANO "AUSWAHL 2021"

BEZEICHNUNG: Benaco Bresciano Igp

REBSORTE: 100% Rebo-Traube, entstanden aus einer kontrollierten Kreuzung zwischen Teroldego
und Merlot durch den Forscher Rebo Rigotti.

BODEN: Moränisch, kalkhaltig

WEINBERGE: Valtènesi, Puegnago, Die Weinberge gehören zu den besten des Weinguts und liegen auf
einer Höhe zwischen 200 und 300 Metern über dem Meeresspiegel.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ERNTE: etwa Mitte Oktober, ausschließlich von Hand

WEINBEREITUNG: manuelle Auswahl der besten Trauben der ältesten Rebstöcke. Nach dem Keltern
und Abbeeren erfolgt die Vinifizierung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur für etwa
12-15 Tage.

REIFUNG: Der Wein reift mehrere Monate in Eichenfässern und wird anschließend in Flaschen
abgefüllt, bevor er auf den Markt kommt.

BESCHREIBUNG: Intensive rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen. Ätherische, würzige
Noten von süßen Früchten, Kirsche, Johannisbeere, Heidelbeere. Im Mund ist er intensiv, rund,
vollmundig, fruchtig, elegant und würzig mit Tanninen.

PASST ZU: gebratenen roten Fleischgerichten, Schmorbraten, Wildschwein, Lammbraten, Wild.
Ofen, Wild.

PRODUKTION: limitiert

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