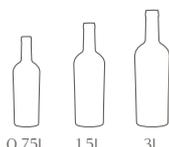


# LIETI CONVERSARI

VINO BIANCO DALL'ELEVATA DENSITÀ ESTRATTIVA,  
SI SVELA MEGLIO DOPO 2-3 ANNI



0.75L

1.5L

3L

FORMATI  
DISPONIBILI



## DENOMINAZIONE

IGT Benaco Bresciano



## VITIGNO

Manzoni Bianco



## TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di terzo livello (300 mt slm) con alta concentrazione di calcare.



## ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme.



## DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA

4800 piante/ha – 0,8 kg/pianta.



## LAVORAZIONE

Cuvée di più annate e diversi tipi di lavorazione -  
Vigne di 50 anni - Maturazione tardiva in vigna - Uva raccolta a mano - Criomacerazione a 4°C per 36/48 ore circa - Fermentazione di 20 giorni - Affinamento in acciaio e/o legno - Maturazione in bottiglia per 1 anno.



## VISTA

Ha il colore del sole, giallo dorato con riflessi verde salvia. Intenso ed estremamente brillante, domina il bicchiere per la sua pulizia visiva, mostrando archi gliceridi densi e compatti.



## NASO

Al naso è una sinfonia di profumi intensi: miele, rosa canina, cannella, sambuco bianco. Chiude con una coda leggermente speziata, accompagnata da ricordi di marron glacé e foglia di tabacco con una vena minerale che solletica piacevolmente l'olfatto.



## PALATO

Lieti Conversari in bocca è morbido e, allo stesso tempo, intenso e rotondo. In esuberante eleganza, in equilibrio tra aromaticità, sapidità e struttura, danzano gusti di miele e corbezzolo, mango e mandorla. Grande, stupenda, meravigliosa Armonia.



## ABBINAMENTI

È un vino carismatico e capace di ogni abbinamento; speciale per le occasioni importanti.

Va goduto con formaggi dal gusto forte come il Bleu d'Aosta, Blue Stilton, Shropshire o accompagnato a dei risotti dal carattere deciso.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 14 °C in bicchiere a forma di tulipano con pancia ampia e bocca stretta.



## NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo dorato, intensi sentori di miele e spezie, avvolgente e minerale al palato.