

ORIGINE BIO

METODO ANCESTRALE COL FONDO, COME TRADIZIONE INSEGNA



FORMATI DISPONIBILI



0,75 L

DENOMINAZIONE

Benaco Bresciano Incrocio Manzoni

VITIGNO

100% Incrocio Manzoni

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 – 0,6 kg/pianta

LAVORAZIONE

Metodo Ancestrale – Uve raccolte a mano - Pressatura soffice di uva intera – Decantazione statica per 1 notte a 8°C - Innesto fermentazione in autoclave che dura circa 16 giorni – Imbottigliamento e maturazione in bottiglia per mesi.

VISTA

Colore giallo con riflessi verde paglierino, leggermente torbido poiché non filtrato.

NASO

Al naso è un'esplosione di frutta esotica fresca.

PALATO

Piacevolmente acidulo, sapido. Perfettamente imperfetto.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, sorprendente con formaggi freschi e di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra gli 8 e i 10°.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo con riflessi verdi, note fresche di frutta esotica, la sua torbidezza lo rende piacevolmente imperfetto.



IT BIO 015
AGRICOLTURA ITALIA
VINO BIOLOGICO