

Bennie

VENETO ROSATO IGT

Il mitologico mostro del lago, timido e bonario, il cui nome deriva da "Benaco".



PRODUZIONE

Colline moreniche gardesane situate nel comune di Lazise.



SUOLO

Terreno morenico ghiaioso, a ridosso del lago di Garda.



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % vol



VITIGNI

Corvina, Merlot.



VENDEMMIA

Raccolta manuale nella seconda decade di settembre.



VIGNETI

Impianti a filare a doppio archetto.



AFFINAMENTO

Acciaio.



CAPACITÀ BOTTIGLIA

750 ml



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

Vinificazione

Diraspatura immediata e fermentazione a bassa temperatura a contatto con le bucce per poche ore. Raggiunto il colore desiderato segue la pressatura e la fermentazione ad una temperatura controllata di 16°C.

Descrizione

Colore rosato di media intensità. Fragrante e fruttato con ricordo di fiori freschi, ricco della caratteristica salinità.

Abbinamenti

Da gustare come aperitivo, si accompagna a primi e secondi piatti leggeri.