

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 una notte. Raggiunto il colore desiderato segue la pressatura e la fermentazione ad una temperatura controllata di 16°C.

Descrizione

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

Abbinamenti

Da gustare come aperitivo, si presta ad accompagnare sapori delicati come un pinzimonio di verdure, carpaccio di pesce, primi piatti leggeri e sushi. Particolarmente consigliato in abbinamento ad una grigliata mista di pesce.