

NEPOMUCENO 2016



IGT benaco bresciano rosso

VITIGNI

70% Merlot, 15% Rebo e 15% Marzemino.

DESCRIZIONE

Colore rosso rubino profondo e denso con riflessi violacei. Profumo complesso che richiama la frutta rossa selvatica, erbe perenni e spezie. Vino di grande carattere e personalità.

ABBINAMENTO

Piatti di carne a lunga cottura, umidi, stracotti, selvaggina e formaggi stagionati.

RESA ETTARO

50 hl

VENDEMMIA

Raccolta a mano in cassette nella seconda decade di Settembre a metà Ottobre.

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione con lieviti indigeni per 12-18 giorni in vasche di acciaio inox con follature giornaliere e delestages, costante controllo delle temperature. Malolattica e invecchiamento in tonneau da 500 lt per 18 mesi, dopo il blend segue maturazione in grandi botti di legno per altri 18 mesi.

DATI ANALITICI

Alcool 15%; Ac Totale 6,10 g/l; Ph 3,30; Estratto netto 34,00 g/l; Zuccheri residui 2,0 g/l

IMBOTTIGLIAMENTO

Gennaio 2020

CHIUSURA

Tappo in sughero

N/BOTTIGLIE PRODOTTE

7.700 bottiglie da 0,75 lt e 400 Magnum da 1,50 lt

