

# NEPOMUCENO 2017



## IGT benaco bresciano rosso BIO

### 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 dalla seconda decade di Settembre a metà Ottobre.

### VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione con lieviti indigeni per 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

Luglio 2021

### CHIUSURA

Tappo in sughero

### N/BOTTIGLIE PRODOTTE

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

Disponibile

