

NEPOMUCENO 2018



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 36 mesi.

DATI ANALITICI

Alcool 15%; Ac Totale 5,40 g/l; Ph 3,50; Estratto netto 33,00 g/l; Zuccheri residui 0 g/l

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2022

CHIUSURA

Tappo in sughero

N/BOTTIGLIE PRODOTTE

8.500 bottiglie da 0,75 lt, 360 Magnum da 1,50 lt e 40 Magnum da 3 lt

Disponibile

