

# BENACO BRESCIANO NEPOMUCENO

UN NOME IMPORTANTE, ADDIRITTURA SANTIFICATO, PER IL ROSSO DI PUNTA DI CANTRINA. LA PRESENZA PREVALENTE DEL MERLOT, CHE SULLE COLLINE DEL GARDA RAGGIUNGE NATURALMENTE LA PIENA MATURITÀ DETERMINA UN PROFILO ORGANOLETTICO DI NOTEVOLE IMPONENZA. LO DENOTA GIÀ NEL COLORE PROFONDO, CUPO, DI UN GRANATO VIOLACEO IMPENETRABILE. DAL CALICE SI ALZA UN BOUQUET DI UNA CONSISTENZA PODEROSA E AVVOLGENTE, GIOVATO SUI TONI MORBIDI DEL FRUTTO, QUEGLI SPEZIATI CEDUTI ANCHE DALL'AFFINAMENTO IN LEGNO E QUELLI INVECE VARIETALI, ERBACEI E BALSAMICI. IL PALATO SI RIEMPIE DELLE MEDESIME NOTE, È VINO DI STOFFA AUSTERA, L'APPORTO TANNICO SI RIFLETTE NEL FINALE CHE CHIUDE IN EQUILIBRIO DI NOTE DOLCI-AMARE. IL MATRIMONIO D'AMORE È CON LE CARNI ROSSE E DI SELVAGGINA, SOPRATTUTTO SE ELABORATE IN LUNGHE COTTURE.

