

# NEPOMUCENO 2021



## 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 30 mesi.

### DATI ANALITICI

Alcool 15%; Ac Totale 5,60 g/l; Ph 3,45 Estratto netto 31,00 g/l; Zuccheri residui 0,5 g/l

### IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2024

### CHIUSURA

Tappo in sughero

### N/BOTTIGLIE PRODOTTE

8.000 bottiglie da 0,75 lt

Prodotto in Italia

Contiene solfiti

