NEPOMUCENO 2022



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 casse 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 tonneaux da 500 lt per 30 mesi.

DATI ANALITICI
Alcool 15,40%; Ac Totale 6,50 g/l; Ph 3,35 Estratto netto 32,00 g/l; Zuccheri residui 0,5 g/l

IMBOTTIGLIAMENTO
Aprile 2026

CHIUSURA
Tappo in sughero

N/BOTTIGLIE PRODOTTE
8.100 bottiglie da 0,75 lt

Prodotto in Italia
Contiene solfiti