



IL BENINI

Dalle uve Valpolicerla dei nostril vigneti, situati nel comune di Lavagno nasce "Il Benini", un vino audace che presenta un rosa delicato, promessa di eleganza e raffinatezza.

VITIGNO:

40% Corvina, 40% Corvinone, 20% Rondinella

DENOMINAZIONE:

Spumante Brut Rosé

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

pergola trentina

METODO DI DIFESA:

biologico

VENDEMMIA:

metà settembre

RACCOLTA:

manuale

VINIFICAZIONE:

Viene effettuata una soffice pressatura delle uve e una macerazione di 8 ore sulle bucce

AFFINAMENTO:

Il vino viene messo in acciaio. La fermentazione avviene attraverso il metodo Charmat

NOTE SENSORIALI:

Al naso presenta aromi di rosa canina, frutti rossi; in bocca note delicate e vivificate da una bollicina finissima.

ABBINAMENTI:

ottimo come aperitivo, ideale per antipasti e piatti sia di pesce che di carne bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8 °C

San Pietro di Lavagno - Verona - cell +39 347 9208584



www.alebenini.it