



Benini
ALESSANDRO

TCIUC-TCIUC

Vino prodotto da uve cabernet delle nostre colline e macerato per 6 mesi sulle bucce. Al palato ci regala una spiccata eleganza ed unicità.

VITIGNO:

Cabernet 100%

DENOMINAZIONE:

IGT VERONA — Indicazione Geografica Tipica ROSSO

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

guyot

METODO DI DIFESA:

biologico

VENDEMMIA:

inizio ottobre

RACCOLTA:

manuale

VINIFICAZIONE:

L'uva viene raccolta in piccole casse, successivamente diraspata e fatta fermentare spontaneamente sulle bucce in acciaio, ad una temperatura di 20 gradi.

AFFINAMENTO:

Finita la fermentazione il vino resta a contatto con le bucce per 6 mesi; una volta svinato viene fatto decantare, filtrato e messo in bottiglia.

NOTE SENSORIALI:

Colore: brillante rosso rubino

Profumo: intenso e complesso con sentori erbacei e di frutti selvatici di bosco

Gusto: al palato fresco e sapido, prosegue persistente e armonioso

ABBINAMENTI:

piatti a base di carne e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° C

San Pietro di Lavagno - Verona - mob. +39 347 9208584



www.alebenini.it