



Benini
ALESSANDRO

SPINCRISTO

Dalle uve Valpolicella dei nostri vigneti, situati nel comune di Lavagno, nasce "Spincristo", un vino espressione della nostra idea di amarone, un prodotto avvolgente, importante e vigoroso.

VITIGNO:

Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

DENOMINAZIONE:

Amarone DOCG della Valpolicella

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

Pergola trentina

METODO DI DIFESA:

Tradizionale

VENDEMMIA:

Seconda metà di settembre

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Le uve raccolte in cassette riposano in fruttajo per 120 giorni. La vinificazione in rosso a contatto con le bucce durante tutto il processo lento di fermentazione.

GRADAZIONE:

15,5%

AFFINAMENTO:

Un lungo invecchiamento in legno perfeziona la sua struttura e personalità per 3 anni in legno grande.

NOTE SENSORIALI:

Colore rosso rubino intenso.

Al naso presenta profumi di frutta matura e passita, amarena e prugna; in bocca ha un corpo pieno, vellutato con ricca sapidità.

ABBINAMENTI:

Carne rossa, stracotti e stufati; formaggi molto stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16°-20°C

