LE GAINE

VARÀ

VITIGNO
Rebo

DENOMINAZIONE
IGP Benaco Bresciano

TERRENO
Medio impasto, sabbioso e argilloso

ALLEVAMENTO
Guyot 8-10 gemme

DENSITÀ PIANTE / RESA PER PIANTA
4000 / H – 1,5 kg per pianta

LAVORAZIONE
Uve raccolte a mano, pigia diraspatura, fermentazione sulle bucce in vasche d'acciaio per 10/15 giorni a temperatura di 25/30 gradi e affinamento in barrique per 12/18 mesi, maturazione in bottiglia di 4/6 mesi

VISTA
Rosso rubino intenso

NASO
Profumi di frutta rossa intenso, leggere note di confettura

PALATO
Pieno, armonico, tannico e persistente

ABBINAMENTI
Formaggi stagionati, arrosto, stufati e perfetto come vino di meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Servire ad una temperatura tra i 18 e i 20 gradi.

GRADO ALCOLICO
15,5%