

ORIGINE

AHNENMETHODE MIT SCHLAMM,
WIE ES DIE TRADITION LEHRT



BEZEICHNUNG

Benaco Bresciano Incrocio Manzoni



REBSORTE

100 % Incrocio Manzoni



BODEN

Kieseliger Moränenboden der dritten Ebene (300 m ü. M.) mit hoher Kalksteinkonzentration.



AUSBILDUNGSSYSTEM

Einzelner Guyot, beschnitten auf 6 Knospen.



DICHTE PRO HEKTAR/ERTRAG PRO PFLANZE

4.800 Pflanzen/ha – 0,8 kg/Pflanze.



HERSTELLUNG

Ancestral-Methode – Handverlesene Trauben – Sanftes Pressen der ganzen Trauben – Statische Dekantierung für 1 Nacht bei 8°C – Gärung im Autoklaven für etwa 16 Tage – Abfüllung und Flaschenreife für Monate.



SICHT

Gelbe Farbe mit strohgrünen Reflexen, leicht trüb, da unfiltriert.



NASE

Die Nase ist eine Explosion frischer exotischer Früchte.



GAUMEN

Angenehm säuerlich, salzig. Völlig unvollkommen.



LEBENSMITTELPAIRING

Ideal als Aperitif, überraschend zu frischem und mittelreifem Käse.



SERVIERTEMPERATUR

Bei einer Temperatur zwischen 8 und 10 °C servieren.



GESCHMACKSNOTEN

Gelb mit grünen Reflexen, frische Noten von exotischen Früchten, seine Trübung macht ihn angenehm unvollkommen.



0,75L

VERFÜGBARE GRÖSSEN