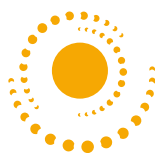




IT BIO



SINCETTE



Temperatura di servizio · Service Temperature: 18°C
Gradazione Alcolica · Alcohol: 13%
Estratto secco · Dry Extract: 28,70 g/l
Residuo zuccherino · Residual Sugar: 0,60 g/l
Potenziale d'invecchiamento · Wine Ageing Potential: 10 anni · 10 years

DINAMICO IGT Benaco Bresciano Rosso

Vitigni: Marzemino, Gropello e Barbera

Vigneti: in località Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di Ha 3,90.00 con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro, allevati a Guyot semplice con una resa di 70 qli/ha. I suoli sono di origine morenica, prevalentemente sabbiosi calcarei.

Vendemmia: manuale a partire dalla prima decade, fino alla fine di settembre a seconda dell'epoca di maturazione.

Vinificazione: dopo la diraspatura e pigiatura soffice, le uve vengono messe in vasche acciaio inox dove iniziano la fermentazione alcolica senza l'impiego di lieviti selezionati. Dopo una macerazione di 14 giorni il mosto viene separato dalle bucce e posto in tini tronco conici dove termina la fermentazione alcolica e svolge in modo del tutto naturale la fermentazione malolattica. Dopo un affinamento di 4 mesi il vino viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con note violacee, profumo ampio complesso talvolta speziato con sentori di frutti rossi a bacca piccola. Al gusto è morbido, elegante, fresco con buona acidità e sapidità.

Abbinamento: vino adatto a tutto pasto, si abbina bene con piatti a base di carne rossa, formaggi freschi e morbidi.

Grapes: Marzemino, Gropello and Barbera

Vineyards: in the small town Picedo part of the district Polpenazze del Garda, the vineyards extend over an area of 3,90.00 hectares with a density of 6,500 plants per hectare, trained in simple Guyot with a yield of 70 quintals / ha. The soils are of morainic origin, mainly sandy limestone.

Harvest: the grapes are harvested by hand separately, from the first decade to the end of September depending on their ripening time.

Winemaking: after destemming and soft pressing, the grapes are put in stainless steel tanks where spontaneous alcoholic fermentation begins without using selected yeasts. After a maceration of 14 days, the must is separated from the skins and put in truncated cone vats where the alcoholic fermentation is accomplished and the malolactic fermentation reaches naturally its complete fulfillment. After 4 months of ageing, the wine is bottled.

Tasting notes: ruby red color with violet hints. Wide and complex bouquet, light spicy with hints of small red berries. The taste is soft, elegant and fresh with good acidity and sapidity.

Food pairing: ideal during the whole meal. It goes well with red meat dishes, fresh and soft cheese.