

Denominazione:	Rosso Benaco Bresciano IGP
Vitigni:	Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare.
Tipologia di terreno:	Calcareao argilloso, origine morenica
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Età media delle viti:	15 anni
Densità di impianto:	Circa 5.000 viti per ettaro
Vendemmia:	Raccolta manuale effettuata in Settembre e Ottobre
Vinificazione:	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
Fermentazione:	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione:	8-22°C
Durata della fermentazione:	10/15 giorni
Affinamento:	Permanenza in acciaio e in botti grandi di legno da 30 hl per almeno 12 mesi
Appellation:	<i>Rosso Benaco Bresciano IGP</i>
Grape Varieties:	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc</i>
Vineyard Location:	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
Altitude:	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
Soil Characteristics:	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
Training System:	<i>Spurred Cordon</i>
Average Age Of The Vines:	<i>15 Years</i>
Density Of Planting:	<i>5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)</i>
Harvest:	<i>Manual harvest in September and October</i>
Vinification:	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
Fermentation:	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
Fermentation Temperature:	<i>8-22°C (46- 72°F)</i>
Length Of Fermentation:	<i>10/15 days</i>
Ageing:	<i>12 months In Stainless Steel Tanks and in 3000-litre French Oak Barrels, then blended for 6 months</i>

TERRE LUNARI

Rosso Benaco Bresciano Igp



375 * 050 * 075 * 150 Magnum