

“IL BENEFICIO”

Provincia di Pavia Rosso IGT

Vigneti

“Il Beneficio” viene prodotto in un vigneto nel comune di San Damiano al Colle.

Il vigneto si trova su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

Vinificazione

Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Una volta pigiate le uve vengono fatte fermentare a contatto con le bucce per diversi giorni.

Maturazione

Affina in legno per diversi mesi.

Caratteristiche sensoriali

Di colore rosso rubino, l'impatto al naso risulta inteso, con sentori di frutta rossa quali marasca e mora e di spezie come la cannella. E' un vino equilibrato, caldo di grande struttura e persistenza.

Abbinamenti

Cacciagione, arrostiti di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°.

Uve: Croatina; Barbera

Allevamento: guyot

Produzione: 7000 kg/ha

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha

Contiene solfiti

Si avvisa la clientela che la predetta scheda ha esclusivamente carattere informativo e non vincola caratteristiche del prodotto che potrebbero risultare diverse di anno in anno in funzione della stagionalità delle uve.

