

BENACO BRESCIANO ZERDÍ

TRAE ORIGINE DAL REBO VINIFICATO IN PUREZZA, VITIGNO OTTENUTO GIUSTO UN SECOLO ORSONO INCROCIANDO TEROLDEGO E MERLOT RICEVENDO DAL PRIMO LA GRAZIA DEI PROFUMI, DAL SECONDO L'IMPONENZA DELLA STRUTTURA. NELLO ZERDÍ LA SINERGIA SI ESPRIME IN UN COLORE DI UN GRANATO VIOLACEO PROFONDO. L'ELEVAZIONE IN LEGNO LO INGENTILISCE SENZA PREVARICARE LA PORTATA DEL FRUTTO CHE RIMANE IN EVIDENZA NEL BOUQUET COMPOSITO CHE SI INFITTE DI SPEZIE (PEPE) ED ERBE (ARTEMISIA). IL SORSO È CALDO E PIENO, RICCO DI SFUMATURE SU UNA TRAMA TANNICA FINE E FITTA. CHIEDE ABBINAMENTI CON PIATTI DAI GUSTI GENEROSI E SUCCULENTI.

