

**FAMIGLIA OLIVINI®**

**VIGNAIUOLI DAL 1970**

## **NOTTE A SAN MARTINO**

**BENACO BRESCIANO IGT MERLOT**

Vino ottenuto esclusivamente da selezione di uve Merlot appassite in cassette di legno. Dopo un'accurata tecnica di vinificazione, segue un affinamento in legno di rovere francese per oltre 24 mesi. Vino dotato di grande longevità e di spiccata identità. Colore rosso rubino carico, profumo etereo ed avvolgente con note di frutta matura, caffè sino a sensazioni più intense di cioccolato. Affascina per la sua sontuosa struttura che fa di questo un vino vellutato ed elegante adatto alle migliori occasioni.

### **DENOMINAZIONE DI ORIGINE**

IGT Merlot

### **UVAGGIO**

Merlot in purezza

### **RESA PER ETTARO**

80 quintali

### **AFFINAMENTO**

Passaggio del vino ancora in fermentazione nelle barriques francesi dove sosta per 18/24 mesi con continui batonage.

### **VINIFICAZIONE**

Raccolta manuale in cassette di legno e successivo appassimento su solaio, macerazione prolungata, fermentazione alcolica operata da lieviti selezionati, fermentazione malolattica completa.

### **ANALISI CHIMICA**

Grado alcolico 14,50% vol; Acidità totale 5,0 g/l; Zuccheri residui 3,0 g/l.

### **ANALISI ORGANOLETTICA**

Colore rosso molto intenso, profumo etereo di frutta matura caffè e cioccolato, gusto molto deciso ma vellutato.

### **ABBINAMENTI**

Vino ideale per piatti a base di carne rossa come brasati, selvaggina ed arrosti. Interessante vino da meditazione a fine pasto, accompagnato da formaggi a pasta dura e molto stagionati.

