

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 a 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: 18-22°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: *Rosso Benaco Bresciano IGP*
Grape Varieties: *Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc*
Vineyard Location: *Located on the hills of Lonato del Garda*
Altitude: *150-250 metres (492-820 Feet) above sea level*
Soil Characteristics: *Calcareous clay soil, morainic origin*
Training System: *Spurred Cordon*
Average Age Of The Vines: *15 years*
Density Of Planting: *5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)*
Harvest: *Manual harvest in September and October*
Vinification: *Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes*
Fermentation: *In temperature controlled stainless steel tanks*
Fermentation Temperature: *18-22°C (65-72°F)*
Length Of Fermentation: *10/15 days*
Ageing: *12 months In Stainless Steel Tanks and in 3000-litre French Oak Barrels*

TERRE LUNARI

Rosso Benaco Bresciano Igp



375 * 050 * 075 * 150 Magnum