



PERRONE

BENACO BRESCIANO ROSSO IGT

Vendemmia: Uve raccolte in sovraturazione

Varietà: Pinot Nero, Barbera e Sangiovese in quantità proporzionate

Gradazione alcolica: 14 % Vol

Tipo di terreno: Calcareo con sassi

Pratica culturale: inerbimento sull'interfila e lavorazione meccanica sotto fila.

Densità impianto: 3500 ceppi/ha

Sistema di allevamento: guyot

Produzione: 3000 bottiglie da 0,75 L

Vinificazione: le uve, in leggera sovraturazione, sono raccolte manualmente e depositate in cassette arieggiate. Dopo la pigiadiraspatura, il mosto viene vinificato partendo da un pied de cuvee con lieviti indigeni. Viene fatto fermentare in vasche d'acciaio a contatto con le bucce per 15-20 giorni, periodo durante il quale vengono effettuati rimontaggi e follature perché ci sia scambio di proprietà fra bucce e mosto. Successivamente il vino nuovo riposa sulle proprie fecce fini in vecchie barriques e tonneaux di rovere per circa 10-12 mesi.

Caratteristiche: L'intento è di proporre un vino "diverso", unione di queste tre varietà molto differenti fra loro, per raccontare il nostro territorio da un altro punto di vista; questo vino ha un ampio spettro gustativo, che va dalle note più speziate e selvatiche ai frutti di bosco maturi, la parte di tostatura è data dalla sovra maturazione delle uve. La parte vanigliata è solo un lontano accenno dato che le barriques utilizzate per l'affinamento sono di terzo passaggio: questo ha garantito la micro ossigenazione senza stravolgere le caratteristiche varietali, mantenendo la personalità identificativa dei vitigni e del territorio.

Questo vino accompagna molto bene piatti di carne elaborati e formaggi stagionati.



Azienda Agricola Biologica Zatti, Via Lanfranchi 10 - 25080 - Calvagese D/R (BS) - Italy

Telefono +39 3351002830 Giovanni - +39 3464273907 Andrea

Fax +39030601461

www.cantinazatti.it - zatti@valtenesi.eu

