BENACO BRESCIANO IGT “ARCHEO”

Archeo dal greco significa origine, un omaggio alle radici viticole del Lago di Garda.

Un blend di Merlot e Cabernet Sauvignon che si distingue per la sua struttura e complessità.

Le uve vengono sottoposte a un leggero appassimento prima della vinificazione, una tecnica ancestrale che concentra gli zuccheri, gli aromi e i polifenoli, seguito da un affinamento per 36 mesi in tonneaux di rovere francese. .

Al naso offre un bouquet ricco di frutta matura con eleganti note speziate. Al palato è di grande persistenza con tannini vellutati.

Archeo è un vino concepito per una lunga evoluzione in bottiglia.
Un vino che celebra eccellenza moderna e la sapienza antica.

Trova la sua espressione se abbinato carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Servire a 18-20°C .

- Vitigno: Merlot e Cabernet Sauvignon
- Resa per ettaro: 80 quintali
- Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio
- Vinificazione: In vasca d'acciaio
- Evoluzione: Affinato 36 mesi in tonneaux