



Berengario



ORIGINE

Venezia Giulia, indicazione geografica tipica.



UVE

Cabernet Sauvignon 60%,
Merlot 40%



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% in volume

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione ha avuto luogo in vinificatori orizzontali lasciando le bucce a contatto con il mosto per 12 giorni alla temperatura di 28° - 30° C. La fermentazione malolattica è avvenuta nel periodo immediatamente successivo alla fermentazione alcolica e, appena completata, il vino è stato posto a maturare in barriques di rovere della foresta di Allier (1/3 di primo passaggio, 1/3 di secondo, 1/3 di terzo) per la durata di 12 mesi. Per lo sviluppo del bouquet, il Berengario è stato poi affinato per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: ha un manto di colore rosso granato di sontuosa intensità. Profumo: ha bouquet ampio e complesso, accattivante, nel quale si colgono caratteristici sentori di vaniglia, tipici del rovere di Allier nel quale è maturato. Sapore: è asciutto, morbido, elegante, di buona struttura, di ottimo equilibrio. Si percepisce un fino sottofondo di rovere e ha un finale persistente e di raffinata gradevolezza.

