# Marche Rosso Benedetto

ROSSO

## INFO

**Annata:** 2018
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Italia
**Regione:** Marche
**Vitigni:** Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
**Suolo:** Argilloso calcareo
**Estensione del vigneto:** 0.4 ha
**Tipo d'impianto:** Guyot
**Densità ceppi per ha:** 4.000
**Età media del vigneto:** 18 anni
**Produzione media per ha:** 56 hl
**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox senza controllo della temperatura e macerazione sulle bucce con pochi travasi e frequenti batonnages. Affinamento in barrique esauste per il Montepulciano e in acciaio per Sangiovese e Cabernet Sauvignon, poi in bottiglia per 3 mesi.
**Solforosa totale:** 30 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 1.000

## PRODUTTORE

**DI GIULIA**
Giulia Fiorentini

## PERCHÉ

Il Benedetto di Di Giulia è un vino rosso succoso, fresco e di bella personalità. Corposo e succulento, si fa agilmente largo al palato. Un rosso senza fronzoli, di grande franchezza e sincerità, semplice, gustoso che finisce sul sale.

## QUANDO

Quando cercate un rosso fresco e riposante, versatile, ma di presenza, il Benedetto è il vino che fa al caso vostro. Un vero e proprio sgrassatore universale, da portare in tavola con dei cavolfiori gratinati e frìsceu. Il re della convivialità.


**Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia**
**P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it**