

## Marche Rosso Benedetto



### INFO

**Annate:** 2016, 2020

**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 frisceu. Il re della convivialità.

