

**BELMONTE**

*Fuochi Benaco Bresciano Rosso IGT Cascina Belmonte*

**DESCRIZIONE**

*Fuochi Benaco Bresciano Rosso IGT di Cascina Belmonte viene prodotto soltanto nelle migliori annate utilizzando le uve dei vigneti più vecchi.*

*Le uve vengono fatte appassire per un breve periodo e successivamente il vino viene fatto affinare in piccole botti di rovere.*

*Dal colore granato molto intenso, al naso si percepisce chiaramente la frutta matura come ciliegia e prugna, con note*

**DENOMINAZIONE:** 5

**FAMIGLIA:** VINO ROSSO

**PROVENIENZA:** MUSCOLINE (BS)

**UVE:** 5

**COME SERVIRLO:** 6

**CONTENUTO ALCOLICO:** 15,5 %vol

**CATEGORIA:** Vetro

**COLORE:** Rosso rubino intenso

**ABBINAMENTO**

*Ideale con carni rosse con cotture lunghe, selvaggina e formaggi stagionati tipo Bagoss e Pecorino di Fossa.*