

# BENACO BRESCIANO PASSITO IGT

Lume

P O D E R E

S E L V A  C A P U Z Z A



<b>Annata</b> <i>Vintage – Jahrgang</i>	2011
<b>Vitigno</b> <i>Varietal profile – Rebsorte</i>	Tuchì
<b>Resa per Ettaro</b> <i>Yield per hectare – Ertrag pro Hektar</i>	2000 Lt.
<b>Vendemmia</b> <i>Picking – Lese</i>	Manuale Manual – Von Hand
<b>Vinificazione</b> <i>Production – Ausbauart</i>	In Acciaio e Barrique Stainless and Barrique - Im Stahltank und Barrique
<b>Prima annata prodotta</b> <i>First vintage produced – Erstmals erzeugt</i>	2003

**Principali riconoscimenti ricevuti nel corso degli anni**

*Main awards received over the years – Wichtigste Auszeichnungen im Laufe der Jahre*

2 bicchieri Gambero Rosso  
4 bottiglie Espresso  
4 stelle Veronelli  
4 stelle Vini Buoni d'Italia  
Corona Vini Buoni d'Italia  
84 punti Bibenda  
3 viti Ais Vitae

All'olfatto si incontrano agrumi, fiori gialli, talvolta curiosi sentori vegetali e speziati che si armonizzano anticipando un vino di calore e complessità. Al gusto risponde con coerenza confermando un notevole equilibrio tra morbidezza e freschezza. L'aspetto che lo distingue è l'elegante armonia tra le sue componenti fresche e quelle evolute

*The Lume is best consumed at the end of your meal as an accompaniment to desserts, local chesses or just on its own. It is produced from Tocai and the fruit is dried and subsequently fermented in small barrels. The resulting wine is balanced and floral with the sweetness brought to life but the lingering acidity.*

Gekeltert aus getrockneten Tocai-Trauben mit einer kurzen Passage im Holzfass. Süße und Säure sind hier perfekt ausbalanciert und ergeben einen himmlischen Tropfen, der besonders gut zu Süßspeisen passt und mit Käse eine sehr faszinierende Kombination abgibt.

<b>Alcool</b> <i>Alcohol – Alkohol</i>	12,50%
<b>Residuo zuccherino</b> <i>Residual sugar – restzucker</i>	95 g/l.
<b>Acidità</b> <i>Total acidity – Sure</i>	5,80 ‰
<b>Estratto non riduttore</b> <i>Extract – Extrakt</i>	31 g/l.
<b>Temp. di servizio</b> <i>Recommended serving temperature – Genusstemperatur</i>	10-14 °C
<b>Invecchiamento Potenziale</b> <i>Potential Ageing – Alterungspotential</i>	5/10 Anni

