



ACQUISTATO IL

Benvenuti Corona Grande 2017

2017

Una vera chicca enologica



Per gli amanti delle "chicche enologiche" da ogni parte del mondo, questa bottiglia non può scappare. Si tratta di un vino prodotto dall'azienda Benvenuti, con sede vicino alla pittoresca città di Montona, in Istria Centrale. Siamo in Croazia e nel DNA della cantina c'è proprio la valorizzazione delle varietà tradizionali. Come in questo Corona Grande, prodotto con uve appassite di Moscato, Malvasia istriana e un antichissimo vitigno autoctono la Ulovina, il cui ruolo è quello di conferire freschezza al vino e renderlo armonico. Di colore giallo dorato, questo vino presenta profumi di bella intensità. Fini aromi di frutta candita, floreali, di miele, crosta di pane e mela cotogna. In bocca è dolce, fresco ed equilibrato. Vino di ottima qualità è ideale da abbinare ai dolci al cioccolato.

"La cantina Benvenuti è una storia di famiglia, tradizione e legame con il territorio. Il nostro obiettivo è produrre vini autentici che riflettano tutta la ricchezza del nostro territorio unico." A dirlo sono Alberto e Nikola Benvenuti, rappresentanti di una bella realtà con sede in Istria Centrale, in Croazia. Azienda vinicola a conduzione familiare, la cantina Benvenuti ha si trova vicino alla pittoresca città di Montona. Una "boutique" che produce artigianalmente nel rispetto delle varietà tradizionali e del (ricco) patrimonio vitivinicolo della sua terra. La produzione è focalizzata su tre varietà locali: Malvasia Istriana, il Terrano e Moscato Bianco. 22 ettari di proprietà, situati a 400 metri sul livello del mare. Vigneti terrazzati che godono di particolari condizioni microclimatiche che conferiscono alle uve raccolte un carattere di accentuata mineralità, freschezza e piena espressione varietale.

La Vigna

Terreno configurazione terrazzata e terreno bianco.
Tipologia del terreno: carbonatico, marnoso

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

6 t/ha

Il Vino

Tipologia
Provenienza

Istria Centrale - Croazia

Uve 40% Malvasia Istriana 40% Moscato 20% Ulovina

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Ideale da abbinare al soufflé al cioccolato

Vinificazione Selezione manuale delle uve. Tempo di essiccazione: 2 – 3 mesi. Vinificazione: selezione manuale delle uve, fermentazione in acciaio, macerazione 5 giorni. Temperatura di fermentazione: 18 °C. Maturazione: 18 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Sensazioni Corona Grande fa parte della nostra tradizione di famiglia. Uve appassite di Moscato, Malvasia istriana e un antichissimo vitigno autoctono Ulovina, il cui ruolo è quello di conferire freschezza al vino e renderlo armonico. Il vino è di colore giallo dorato. Intensità espressa, qualità fine e aromi pronunciati di frutta candita del sud, aromi floreali di miele, sambuco, crosta di pane e mela cotogna. Dolce, fresco, equilibrato e di ottima qualità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821