



BENUARA TENUTA PRESTI E PEGNI

Benuara nasce da un'accurata selezione di Syrah in prevalenza e Nero d'Avola, coltivati in collina a 300 metri sul livello del mare nella Tenuta Presti e Pegni. I vigneti godono di esposizioni ideali: sud per il Nero d'Avola, dove il calore favorisce maturazioni più ricche, e sud-est per il Syrah, che beneficia di maggiore luminosità e ventilazione, contribuendo a esaltare struttura e complessità aromatica.

La vendemmia viene eseguita manualmente in cassette, nell'ultima decade di agosto per il Syrah e nella prima decade di settembre per il Nero d'Avola. La vinificazione prevede diraspatura e macerazione a freddo per 2 giorni a 7°C, seguite da fermentazione a 26–28°C con frequenti rimontaggi e follature. La malolattica avviene in acciaio, mentre l'affinamento prosegue per l'80% in acciaio e il 20% in botti, donando equilibrio tra freschezza, struttura e morbidezza. servirlo a 6–8 °C, per apprezzarne al meglio la sua anima più pura e luminosa.

Vitigni: Syrah 80%, Nero d'Avola 20%

Alcol: 12.5%

Formato: 0.75l

Info: Contiene Solfiti - Prodotto in Italia

IL PREZZO INCLUDE

Cassa da sei bottiglie, consegna in villa

IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in "Il prezzo include"

IMPORTANTE

Le consegne vengono effettuate dal Lunedì al Sabato (Domenica e festivi esclusi) in base al giorno di check in in villa.

La vendita di bevande alcoliche è riservata ai maggiorenni (18+). Emma Villas e i partner incaricati possono richiedere un documento di identità al momento della consegna o della messa a disposizione presso la villa. In mancanza di idonea prova dell'età, la consegna non verrà effettuata.

