



Benvenuti

VINA - WINES



“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.”

Alberto e Nikola Benvenuti

NOI SIAMO

- Un'azienda vinicola a conduzione familiare situata nell'**ISTRIA CENTRALE**, in **CROAZIA**, vicino alla pittoresca città di Montona.
- Una cantina boutique i cui vini sono prodotti artigianali nel rispetto delle varietà tradizionali e del patrimonio vitivinicolo.
- Incentrato su tre varietà locali: **MALVASIA ISTRIANA** (bianca), **TERRANO** (rosso) e **MOSCATO BIANCO** (dolce).

I NOSTRI VINI:

- Sono ampiamente riconosciuti e apprezzati dai maggiori esperti di vino e concorsi enologici.
- Ha ottenuto i premi più prestigiosi come *Decanter Platinum* e *IWC Trophy*.
- Sono tanto ricercati che i nostri affezionati clienti prenotino alcune etichette con un anno di anticipo.
- Menzionato e consigliato su riviste come *Decanter* e *The World of Fine Wine* da autori come *Andrew Jefford* e *Caroline Gilby MW* con punteggi fino a 97/100.



I NOSTRI VIGNETI:

22 ettari di proprietà situati a 400 metri sul livello del mare su una configurazione terrazzata e terreno bianco. Le particolari condizioni microclimatiche conferiscono alle uve un carattere che si rifletterà nel vino nella sua accentuata mineralità, freschezza e piena espressione varietale.



BE300021 - MALVASIA ISTARSKA 2021

6pz x ct - 75 cl

La Malvasia si presenta con un bel colore giallo paglierino. Al naso pronunciate note di mela verde e pesca seguito da una nota floreale di acacia.

Secco, ornato di bella freschezza e grande mineralità.

Vino equilibrato con pronunciata intensità gustativa, persistenza e fine qualità. Nel retrogusto riappare una nota di mela verde.

La Malvasia si sposa bene con risotti con zucchine e gamberi, piatti leggeri di carne, pollo, pasta, piatti di pesce e verdure, frutti di mare e con formaggi freschi.

Maturazione: 6 mesi sui lieviti in acciaio

Affinamento in bottiglia: 2 mesi



BE300119 - MALVASIA ANNO DOMINI 2019

6pz x ct - 75 cl

Anno Domini Malvazija si presenta con un colore giallo dorato, intensità pronunciata, profumo fine e gradevole. In apertura dominano note speziate di pepe bianco, curcuma, elementi fruttati più maturi di frutta bianca (pere, pesche, mele) sentori erbacei di alloro, rosmarino, cera d'api, pere mature, mele cotogne, eteree note balsamiche, anice, tabacco e infine sfumature floreali.

Armoniosamente e molto bello abbinato al pesce al forno; rombo, cernia, piatti abbinati al tartufo, coda di manzo al tartufo e formaggi stagionati.

Vinificazione: selezione manuale delle uve, fermentazione in acciaio, macerazione 15 giorni

Temperatura di fermentazione: 17 - 19 °C

Affinamento: 12 mesi in rovere di Slavonia da 2000L

Affinamento in bottiglia: 1 anno



BE300417 - CORONA GRANDE 2017

6pz x ct - 37,5 cl

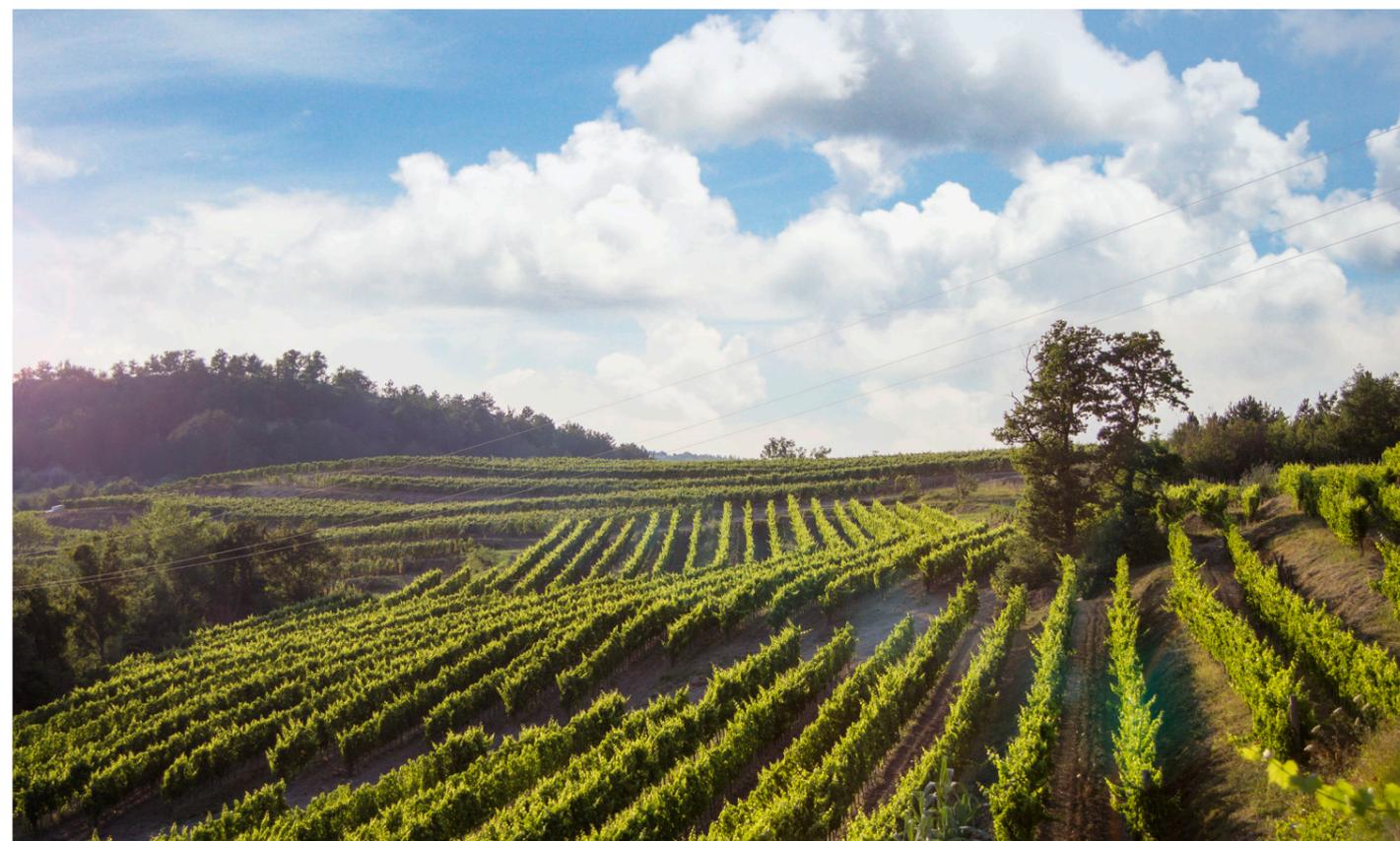
Corona Grande fa parte della nostra tradizione di famiglia. Uve appassite di Moscato, Malvasia istriana e un antichissimo vitigno autoctono Ulovina, il cui ruolo è quello di conferire freschezza al vino e renderlo armonico. Il vino è di colore giallo dorato. Intensità espressa, qualità fine e aromi pronunciati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





Distributore esclusivo per l'Italia di:

PRESTAT
LONDON ESTABLISHED 1902

agrimontana

DAMMANN
FRÈRES


PINTAUDI®

ACHILLEA
AZIENDA MONTANA
PREMIUM


MASTRO JANNI

Benvenuti
VINA - WINES


CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims


BIRIFICIO
SAN GIMIGNANO
1847 - 1987

B
VERMOUTH
Inspired Venetian Botanical Garden
BOTTEGA
Ricetta Originale


Gambrinus®
1847

Domori S.p.A.
Via Pinerolo 72/74, 10060 None (TO)
www.domori.com

Facebook @CIOCCOLATODOMORI

Instagram @DOMORICHOC