

BENAZZOLI



AGATA

Pinot grigio doc

Zona di produzione: vigneti di Pastrengo (Verona), località Monte Tajà.

Suolo: terreni collinari di origine morenica a prevalente scheletro ghiaioso.

Uvaggio: 100% Pinot grigio

Raccolta: manuale con accurata selezione dei grappoli migliori.

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

Affinamento: in serbatoi di acciaio per circa 6 mesi.

Note organolettiche: colore giallo paglierino brillante. Al naso offre ricordi austeri di pietra e sasso bianco per poi evolvere in sentori aromatici di erbetto, piccoli fiori di campo e mela golden. Al palato emergono note di salvia e polpa di mela gialla, con un bel bilanciamento tra percezioni sapide e citrine.

Abbinamenti: visto il suo carattere fresco e deciso, questo vino ama accompagnare cibi dalla tendenza dolce. Ottimo l'abbinamento con lasagne al forno a base di verdura o con delle tagliatelle al ragù d'anatra.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Tipo di chiusura: tappo Stelvin