

# BENAZZOLI



## DAFNE

*Bardolino doc*

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

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

**Uvaggio:** Corvina e Rondinella

**Raccolta:** manuale con accurata selezione dei grappoli migliori.

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Macerazione sulle bucce di 5-6 giorni.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio per circa 8 mesi.

**Note organolettiche:** colore rosso rubino, di buona trasparenza. Al naso offre un fitto bouquet di profumi, in cui si percepiscono note di rosa rossa, geranio, ciliegia rossa matura, fragolina dolce di bosco e pepe nero. Al palato è teso e avvolgente ed è dotato di una piacevole freschezza e di una sapidità spiccata. Il tutto è ben bilanciato da un tannino morbido e ben integrato.

**Abbinamenti:** questo vino ha la capacità di abbinarsi bene a diverse proposte gastronomiche. Servito fresco si dimostra un ottimo compagno per un buon antipasto all'italiana o un delicato filetto di pesce, mentre servito a temperatura lievemente più elevata si abbina bene a piatti più elaborati, come un risotto con la tinca o un arrosto di maialino al forno.

**Temperatura di servizio:** 14-16°C. Da provare anche leggermente fresco.

**Tipo di chiusura:** tappo in sughero naturale