

# BENAZZOLI



## FEMME FATALE

*Rosato spumante brut*

**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 breve macerazione sulle bucce. Lenta fermentazione e presa di spuma in autoclave con metodo *Charmat*.

**Affinamento:** 4 mesi in autoclave.

**Note organolettiche:** colore rosa cipria. Al naso presenta sentori floreali di peonia e petali di rosa, a cui si affiancano ricordi di marasca croccante, fragolina di bosco ed una rinfrescante nota di scorza di mandarino. Perlage sottile e molto fitto. Il sorso è piacevolmente invaso da una decisa sapidità e dalla succosità della frutta in cui ritornano fresche sensazioni agrumate.

**Abbinamenti:** un vino da stappare anche solo per il puro piacere di berlo, come aperitivo. La sua buona acidità, tuttavia, lo rende adatto a piatti che abbiano una componente grassa o oleosa. Perfetto con una tempura di verdura o di pesce.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

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