

BENAZZOLI



GIAVA

Corvina igt Veneto

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

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

Uvaggio: 100% Corvina

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: 6 mesi in botte di legno grande e 18 mesi in serbatoi di acciaio.

Note organolettiche: colore rubino intenso e luminoso. Sentori balsamici di liquirizia, pepe e ginepro sono accompagnati da note di piccoli frutti maturi, tra i quali si riconoscono la ciliegia scura e la mora. Al palato offre un sorso succoso ed avvolgente, ben sorretto da un'adeguata freschezza, da una bella sapidità e da un tannino vellutato che asciuga delicatamente il palato, preparandolo ad un nuovo assaggio.

Abbinamenti: un vino che unisce delicatezza e forza, per questo si addice a piatti di buona intensità gustativa, come un coniglio in teglia o dei formaggi stagionati. Gustoso l'abbinamento con una tartare di Fassona.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Tipo di chiusura: tappo in sughero naturale