

# 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