

BENAZZOLI



TECLA

Chiaretto 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, breve macerazione sulle bucce di 6 ore e successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

Affinamento: in serbatoi di acciaio per circa 6 mesi.

Note organolettiche: colore rosa intenso e brillante. Al naso presenta note di rose rosa, sentori fruttati di fragoline di bosco, ciliegina rossa e succosi ricordi di arancia siciliana. Al palato è teso e fresco, con una sapidità ben presente ed un pizzicante accenno pepato che rende il sorso dinamico e piacevole. Nel finale riemergono le note floreali e fruttate.

Abbinamenti: un vino versatile che sa accompagnare con eleganza piatti semplici come uno spaghetti al pomodoro, ed elaborati come un pesce di lago al forno o dei gamberoni alla griglia. Da provare con la pizza.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Tipo di chiusura: tappo a vite