

# 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