

BENAZZOLI



TRENTO doc Riserva Benazzoli Fulvio | dosaggio zero

Questo vino porta la firma del suo fondatore, nostro padre Fulvio, il quale nel 2019 decide di produrre un metodo classico nella sua terra natale: il Trentino.

La sua volontà era quella di creare un vino essenziale, fedele espressione delle sue origini.

Zona di produzione: Trentino Alto Adige, sulle colline della Vallagarina che dominano Rovereto.

Suolo: calcareo, ricco di scheletro e minerali come basalto e ardesia.

Uvaggio: 100% Chardonnay

Raccolta: manuale con accurata selezione dei grappoli migliori.

Vinificazione: dopo una pigiatura soffice delle uve e una fermentazione a temperatura controllata in acciaio, in tarda primavera si procede al *tiraggio*.

Affinamento: Le bottiglie riposano sui lieviti per un lungo periodo di 40 mesi prima della *sboccatura*. La scelta in seguito è quella di non aggiungere la *liqueur zuccherina* per esaltare al meglio la mano dell'uomo che lo ha creato.

Note organolettiche: Colore tenue e cristallino. Al naso si presenta inizialmente con note sapide e minerali, per poi evolversi in sentori di fiori di sambuco, mela gialla e fragranti note di croissant. In bocca la cremosità è avvolgente e si contrappone in maniera equilibrata alla naturale freschezza di questo vino. Il perlage fine e persistente dona ad ogni sorso pregio ed eleganza.

Abbinamenti: un Trento doc di classe e deciso, perfetto durante l'aperitivo e capace di sostenere un intero pasto con stile e raffinatezza.

Temperatura di servizio: 8-12°C

Prima annata di produzione: 2019

Tipo di chiusura: tappo in sughero naturale