

BENAZZOLI



VALPOLICELLA *Superiore doc*

Zona di produzione: vigneti di Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona), frazione Monte.

Suolo: composto principalmente da argilla e marne calcaree, ad un'altitudine compresa tra i 490 e i 500 m s.l.m.

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara e Croatina.

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 6-7 giorni.

Affinamento: 2 anni in serbatoi di acciaio.

Note organolettiche: l'anima complessa e di rara eleganza di questo Valpolicella Superiore è l'espressione più autentica dei vini di alta collina. Colpisce subito per il suo colore vivo e per l'aroma delicato di viola, ciliegia matura e pepe bianco. Al palato richiama tutte le sensazioni fresche e balsamiche delle colline da cui proviene, il tutto ben sostenuto da un tannino morbido e avvolgente.

Abbinamenti: un vino che si presta ad abbinamenti diversi. Piacevole con formaggi teneri, con tagliolini al ragù di cortile o con zuppe di stagione. Gustoso con un galletto alla griglia, con pollo al curry o con una tagliata di manzo.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Tipo di chiusura: tappo in sughero naturale