

BENAZZOLI



MINERVA

Passito bianco igt

Zona di produzione: vigneti di Pastrengo (Verona), località Monte Tajà.

Suolo: terreni collinari di origine morenica a prevalente scheletro ghiaioso.

Uvaggio: 100% Garganega

Raccolta: manuale in cassette con accurata selezione dei grappoli migliori.

Vinificazione: appassimento di circa 20 giorni delle uve. Successiva pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

Affinamento: 2 anni in tonneaux di legno francese.

Note organolettiche: colore oro giallo. Al naso i sentori dolcissimi di albicocca e pesca gialla disidratata si fondono con note di scorza di agrume candito, camomilla, cera d'api e mandorla tostata. Al palato è dinamico e fresco, con sensazioni succose e rinfrescanti di susina gialla e pesca matura, a cui fa seguito una decisa sapidità. Cremosi ricordi di caramella al miele accompagnano con garbo la fine del sorso.

Abbinamenti: un vino passito dalla verve fresca che consente di essere ben abbinato ad una selezione di formaggi e confetture, oppure a delle preparazioni dolci, come una crostata di frutta, della pasticceria secca, o dei biscotti di pasta di mandorle.

Temperatura di servizio: 10-14°C

Tipo di chiusura: tappo in sughero naturale