

BENAZZOLI



Agata

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE



Agata si presenta in giallo paglierino, con brillanti riflessi dorati. Inizialmente offre ricordi austeri di pietra e sasso bianco, ma poi si svela a poco a poco, come una pietra preziosa, liberando sensazioni aromatiche di erbe, e dolci di piccoli fiori di campo e mela golden. Al palato ha un attacco deciso, in cui le percezioni sapide e citrine si mescolano in un sorso corroborante e pieno di energia, nel quale riemergono note di salvia e polpa di mela gialla.

Abbinamenti:

Agata, visto il suo carattere fresco e deciso, ama accompagnare cibi dalla tendenza dolce. Ottimo l'abbinamento con lasagne al forno a base di verdura o con delle tagliatelle al ragù d'anatra.

Zona di produzione: vigneti di Pastrengo

Suolo: terreni collinari di origine morenica a prevalente scheletro ghiaioso

Uvaggio: Pinot Grigio 100%

Raccolta: manuale con accurata selezione dei grappoli migliori

Vinificazione: pigiatura delle uve seguita da soffice pressatura e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: sui lieviti in serbatoi di acciaio per 5 mesi

Consumo: da bersi giovane ad una temperatura di servizio di 10-12°C