

# BENAZZOLI



*Dafne*

**BARDOLINO DOC**



La veste di *Dafne* è di un vibrante rosso rubino, mossa da qualche riflesso violaceo, di buona trasparenza. Al naso offre un fitto bouquet di profumi, in cui si percepiscono la rosa rossa, il geranio, la ciliegia rossa matura, la fragolina dolce di bosco, alcuni granelli di pepe nero ed un soffio balsamico.

Al palato è teso e avvolgente, dotato di una piacevole freschezza, di una sapidità spiccata e di un tannino morbido e ben integrato che accompagnano con delicatezza la fine del sorso.

#### **Abbinamenti:**

*Dafne* ha la capacità di abbinarsi bene a diverse proposte gastronomiche. Servito fresco si dimostra un ottimo compagno per un buon antipasto all'italiana o un delicato filetto di pesce, mentre servito a temperatura lievemente più elevata si abbina bene a piatti più elaborati, come un risotto con la tinca o un arrosto di maialino al forno.

**Zona di produzione:** vigneti di Pastrengo

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

**Uvaggio:** Corvina 80%, Rondinella 20%

**Raccolta:** manuale con accurata selezione dei grappoli migliori

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in serbatoi di acciaio con macerazione sulle bucce di 5-6 giorni

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio per circa 5 mesi

**Consumo:** da bersi giovane ad una temperatura di servizio di 12-14°C