

BENAZZOLI

Giava

CORVINA IGT VENETO



La personalità di **Giava** si intravede dal colore rubino intenso e luminoso. Sentori balsamici di liquirizia, pepe e ginepro sono accompagnati da note di piccoli frutti maturi, tra i quali si riconoscono la ciliegia scura ed un accenno di mora. Al palato offre un sorso succoso ed avvolgente, ben sorretto da un'adeguata freschezza, da una bella sapidità e da un tannino vellutato che asciuga delicatamente il palato, preparandolo ad un nuovo assaggio.

Abbinamenti:

Giava è un vino che unisce delicatezza e forza, per questo si addice a piatti di buona intensità gustativa, come un coniglio in teglia, o dei formaggi stagionati. Gustoso l'abbinamento con una tartare di Fassona.

Zona di produzione: vigneti di Pastrengo

Suolo: terreni collinari di origine morenica a prevalente scheletro ghiaioso

Uvaggio: Corvina 100%

Raccolta: manuale con accurata selezione dei grappoli migliori

Vinificazione: soffice pigiatura delle uve e successiva fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di circa 10 giorni

Affinamento: 6 mesi in botte di legno e 18 mesi in serbatoi di acciaio

Consumo: da bersi nell'arco di 4-5 anni, alla temperatura di servizio di 18-20°C