

# BENAZZOLI

## Minerva

### PASSITO BIANCO VENETO IGT



La lucentezza dell'oro giallo di **Minerva** lascia intuire la consistenza e la sontuosità di questo vino. Sentori dolcissimi di albicocca e pesca gialla disidratata si fondono con la scorza di agrume candito, la camomilla, la cera d'api e la mandorla tostata. Al palato rivela una personalità dinamica e fresca, invadendo piacevolmente la bocca con sensazioni succose e rinfrescanti di susina gialla e pesca matura, a cui fa seguito una decisa sapidità. Creamosi ricordi di caramella al miele accompagnano con garbo la fine del sorso.

#### Abbinamenti:

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

**Zona di produzione:** vigneti di Pastrengo

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

**Uvaggio:** Chardonnay 50%, Garganega 50%

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

**Vinificazione:** appassimento di circa 60 giorni delle uve.

Successiva pigiatura e fermentazione in serbatoi di acciaio con macerazione sulle bucce di circa 10-12 giorni

**Affinamento:** 2 anni in botti di rovere

**Consumo:** da bersi nell'arco di 3-4 anni, alla temperatura di servizio di 10-12°C

