

BENAZZOLI

Tecla

BARDOLINO CHIARETTO DOC



Rosa intenso e brillante è il colore di **Tecla**, che all'olfatto vede intrecciarsi come voli di farfalle note leggiadre di rose rosa, sentori fruttati di fragoline di bosco e ciliegina rossa e succosi ricordi di arancia siciliana. Al palato è teso e fresco, con una sapidità ben presente ed un pizzicante accenno pepato che rende il sorso ancora più dinamico e piacevole. Nel gustoso finale riemergono con grazia le note floreali e fruttate.

Abbinamenti:

Tecla è un vino versatile che sa accompagnare con eleganza piatti semplici, come uno spaghetti al pomodoro, ed elaborati, come un pesce di lago al forno o dei gamberoni alla griglia.

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, breve macerazione sulle bucce (16-24 ore) e successiva fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: in serbatoi di acciaio per circa 4 mesi

Consumo: da bersi giovane ad una temperatura di servizio di 8-10°C

