

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.

Consumo: da bersi giovane, alla temperatura di 10-12°C

Zona di produzione: vigneti di Pastrengo, località Monte Tajà

Suolo: terreni collinari di origine morenica a prevalente scheletro ghiaioso

Uvaggio: 100% Pinot grigio

Raccolta: manuale con accurata selezione dei grappoli migliori

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio per circa 4 mesi

Agata is a straw yellow in colour, with luminous golden highlights. Initially it offers austere hints of stone and white rock, but then it reveals itself gradually, like a precious stone, emanating aromatic sensations of herbs and sweeter ones of little wildflowers and Golden Delicious apples. It is forthright on the palate, where the tangy, citrusy perceptions mingle to yield a corroborating, dynamic flavour in which notes of sage and fleshy yellow apples re-emerge.

Serving suggestions:

Agata, due to its fresh, resolute character, likes to accompany dishes with sweetish, fairly delicate flavours. Excellent with vegetable lasagne or tagliatelle with duck sauce.

Serving temperature: Best served at a temperature of 10-12°C

Vineyard location: Pastrengo (eastern shore of Lake Garda)

Soil: stony soil of morainic origin in a hilly area

Grape varieties: 100% Pinot grigio

Grape harvest: hand picked with selection of the best grapes

Vinification: soft crushing of grapes followed by fermentation at a controlled temperature.

Ageing: in stainless steel tanks for about 4 months

