

BENAZZOLI

Femme Fatale

Bardolino DOC Chiaretto
Spumante Brut

Femme Fatale veste una luminosa nuance rosa cipria, movimentata da un perlage sottile e molto fitto. Affascina l'olfatto con sentori floreali di peonia e petali di rosa, a cui si affiancano ricordi di marasca croccante, fragolina di bosco ed una rinfrescante nota di scorza di mandarino. Le piccole bollicine accarezzano il palato, mentre il sorso è piacevolmente invaso da una decisa sapidità e dalla succosità della frutta in cui ritornano fresche sensazioni agrumate.

Abbinamenti:

Femme Fatale è un vino da stappare anche solo per il puro piacere di berlo, come aperitivo. La sua buona acidità, tuttavia, lo rende adatto a piatti che abbiano una componente grassa o oleosa. Perfetto con una tempura di verdura o di pesce.

Consumo: da bersi giovane, alla temperatura di 6-8°C

Zona di produzione: vigneti di Pastrengo, località Monte Tajà

Suolo: terreni collinari di origine morenica a prevalente scheletro ghiaioso

Uvaggio: 80% Corvina, 20% Rondinella

Raccolta: manuale con accurata selezione dei grappoli migliori

Vinificazione: breve macerazione sulle bucce. Lenta fermentazione e presa di spuma in autoclave con metodo Charmat.

Affinamento: 5 mesi in autoclave

Femme Fatale displays a bright powder pink hue, rendered vibrant by a fine, very dense perlage. It charms your sense of smell with floral scents of peonies and rose petals, gracefully accompanied by hints of crisp morello cherries, wild strawberries and a refreshing note of mandarin zest. The tiny bubbles caress your palate, while the flavour is pleasantly invaded by a taut tanginess and juicy fruit, in which fresh citrusy sensations return once more.

Serving suggestions:

Femme Fatale is a wine to open even just to enjoy it on its own, as an aperitif. However, its good acidity makes it ideal for dishes that have a certain fattiness or oiliness. Perfect with vegetable or fish tempura.

Serving temperature: Best served at a temperature of 6-8°C

Vineyard location: Pastrengo (eastern shore of Lake Garda)

Soil: stony soil of morainic origin in a hilly area

Grape varieties: 80% Corvina, 20% Rondinella

Grape harvest: hand picked with selection of the best grapes

Vinification: short maceration on skins. Slow temperature-controlled fermentation and secondary fermentation in pressurized stainless steel tank, according to the Charmat method.

Ageing: 5 months in pressurized tank

