

BENAZZOLI

Giava

Corvina IGT Veneto

La personalità di **Giava** si intravede dal colore rubino intenso e luminoso. Sensori 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.

Consumo: da bersi alla temperatura di 18-20°C

Zona di produzione: vigneti di Pastrengo, località Monte Tajà

Suolo: terreni collinari di origine morenica a prevalente scheletro ghiaioso

Uvaggio: 100% Corvina

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

Giava's personality is foreshadowed in its deep, bright ruby colour. Balsamic hints of liquorice, pepper and juniper are combined with notes of small ripe fruits – including black cherries and a hint of blackberries. In the mouth, it offers a juicy, mouth-filling flavour, underpinned by satisfying freshness, good sapidity and velvety tannins that delicately dry out one's palate, preparing it for the next sip.

Serving suggestions:

Giava is a wine that combines delicacy and strength. It therefore goes well with quite intensely flavoured dishes, such as roast rabbit or mature cheeses. Tasty when paired with a beef tartare.

Serving temperature: Best served at a temperature of 18-20°C

Vineyard location: Pastrengo (eastern shore of Lake Garda)

Soil: stony soil of morainic origin in a hilly area

Grape varieties: 100% Corvina

Grape harvest: hand picked with selection of the best grapes

Vinification: soft crushing of grapes, followed by fermentation at a controlled temperature. Skin maceration of about 10 days.

Ageing: 6 months in wooden barrels and 18 months in stainless steel tanks

