

BENAZZOLI

Minerva

Passito bianco IGT Veneto

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.

Consumo: da bersi 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% Garganega

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 botte di rovere

The brilliance of **Minerva's** golden yellow hue offers a suggestion of this wine's sumptuous texture. Richly sweet hints of apricots and dried yellow peaches mingle with candied citrus peel, camomile, beeswax and toasted almonds. On the palate it reveals a fresh, dynamic personality, pleasantly pervading one's mouth with juicy, refreshing sensations of yellow plums and ripe peaches, followed by a marked tanginess. Creamy hints of honey candy provide an elegant accompaniment to the finish.

Serving suggestions:

Minerva is a sweet wine with a fresh verve that allows it to be matched successfully with a selection of cheeses and jams, or with sweet dishes like a fruit tart, dry pastries or almond paste cookies.

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% Garganega

Grape harvest: hand picked with selection of the best grapes

Vinification: Raisining of the grapes for about 60 days. Slow fermentation in stainless steel tank with a skin maceration of about 10-12 days.

Ageing: 2 years in oak barrel

