

BENAZZOLI

Dafne

Bardolino DOC

La veste di **Dafne** è di un vibrante rosso rubino, mossa da qualche riflesso violaceo, di buona trasparenza. Al naso offre un fitto bouquet di profumi, in cui si percepiscono la rosa rossa, il geranio, la ciliegia rossa matura, la fragolina dolce di bosco, alcuni granelli di pepe nero ed un soffio balsamico. Al palato è teso e avvolgente, dotato di una piacevole freschezza, di una sapidità spiccata e di un tannino morbido e ben integrato che accompagnano con delicatezza la fine del sorso.

Abbinamenti:

Dafne ha la capacità di abbinarsi bene a diverse proposte gastronomiche. Servito fresco si dimostra un ottimo compagno per un buon antipasto all'italiana o un delicato filetto di pesce, mentre servito a temperatura lievemente più elevata si abbina bene a piatti più elaborati, come un risotto con la tinca o un arrosto di maialino al forno.

Consumo: da bersi giovane, alla temperatura di 12-14°C. Da provare anche leggermente fresco.

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: pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Macerazione sulle bucce di 5-6 giorni.

Affinamento: in serbatoi di acciaio per circa 5 mesi

Dafne's hue is a vibrant ruby red, shot through with translucent purplish highlights. On the nose it offers a rich bouquet of fragrances, in which you can perceive red roses, geraniums, ripe red cherries, sweet wild strawberries, a suggestion of black pepper and a balsamic tone. On the palate it is tight yet mouth-filling, with an appealing freshness, marked tanginess and gentle, well-integrated tannins that all lead into a delicate aftertaste.

Serving suggestions:

Dafne has the capacity to go well with lots of gastronomic treats. Served cool it is an excellent accompaniment for Italian cold cuts or a delicate fillet of fish, whilst served slightly warmer it is delicious with more complex recipes, like tench risotto or roast suckling pig.

Serving temperature: Best served at a temperature of 12-14°C or slightly chilled.

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: soft crushing of grapes and fermentation in stainless steel tanks with a skin maceration of 5-6 days.

Ageing: in stainless steel tanks for about 5 months

