

BENAZZOLI

Superiore

Valpolicella DOC

Un vino dall'anima complessa che colpisce subito per il suo colore rosso rubino vivo e per l'aroma delicato di viola, ciliegia matura e pepe bianco. Al palato colpisce per la sua freschezza e leggerezza, il tutto ben sostenuto da un tannino morbido e ben integrato.

Abbinamenti:

Questo vino si presta ad abbinamenti diversi. Piacevole con formaggi teneri, con tagliolini al ragù di cortile o con zuppe di stagione. Gustoso con un galletto alla griglia, con pollo al curry o con una tagliata di manzo.

Consumo: da bersi alla temperatura di 15-17°C

Zona di produzione: vigneti di Sant'Ambrogio di Valpolicella - Frazione Monte

Suolo: terreni collinari calcarei argillosi ad un'altitudine di 495 m

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

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 6-7 giorni.

Affinamento: 2 anni in serbatoi di acciaio

It is a complex wine that immediately enchants you with its bright ruby colour and its delicate aromas of violets, ripe cherries and white pepper. It displays lightness and freshness on the palate, sustained by gentle, well-integrated tannins.

Serving suggestions:

This wine makes a splendid accompaniment for a whole host of different foods: it is excellent with soft-textured cheeses, with tagliolini with a white meat sauce or with seasonal soups, and delicious with grilled poussin, curried chicken or roast beef.

Serving temperature: Best served at a temperature of 15-17°C

Vineyard location: Monte di Sant'Ambrogio, in the heart of the classical area of Valpolicella

Soil: chalky-clay soil at about 495 m above the sea level

Grape varieties: Corvina, Corvinone, Rondinella and Molinara

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 6-7 days.

Ageing: in stainless steel tanks for 2 years

