

BENAZZOLI

Tecla

Chiaretto DOC

Rosa intenso e brillante è il colore di **Tecla**. All'olfatto vede intrecciarsi note leggiadre di rose rosa, sentori fruttati di fragoline di bosco, ciliegina rossa e succosi ricordi di arancia siciliana. Al palato è teso e fresco, con una sapidità ben presente ed un pizzicante accenno pepato, che rende il sorso ancora più dinamico e piacevole. Nel gustoso finale riemergono con grazia le note floreali e fruttate.

Abbinamenti:

Tecla è un vino versatile che sa accompagnare con eleganza piatti semplici, come uno spaghetti al pomodoro, ed elaborati, come un pesce di lago al forno o dei gamberoni alla griglia.

Consumo: da bersi giovane, alla temperatura di 8-10°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: pigiatura soffice delle uve, breve macerazione sulle bucce di circa 12 ore e successiva fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio per circa 4 mesi

Tecla's colour is an intense, bright pink. On the nose, graceful notes of pink roses, fruity sensations of fraises des bois and red cherries, and suggestions of juicy Sicilian oranges intermingle like flights of butterflies. On the palate it is taut and refreshing, with an evident zestiness and a piquant peppery vein that makes its flavour even more lively and appealing. The floral and fruity notes come attractively to the fore once again in its refined, tasty finish.

Serving suggestions:

Tecla is a versatile wine that pairs equally elegantly with simple dishes, like spaghetti in a tomato sauce, or more elaborate ones, such as baked freshwater fish or grilled king prawns.

Serving temperature: Best served at a temperature of 8-10°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: soft crushing of grapes, short skin maceration of about 12 hours, followed by fermentation at a controlled temperature.

Ageing: in stainless steel tanks for about 4 months

