



BENNATI
Vini di Verona dal 1920

I[®] GADI

Chiaretto Bardolino DOC



Rebsorten: Corvina, Rondinella Molinara, Merlot

Herstellungsort: Veneto

Alkoholgehalt: 12,00 % vol.

Zuckergehalt: g/l 6

Gesamt-Säuregehalt: g/l 5.7

IM WEINBERG

Bodentyp: Terreni alluvionali ricchi di scheletro e ghiaia.

Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar

Ertrag pro Hektar: Durchschnittlich 100 Doppelzentner/ Hektar

Anbauform: Hauptsächlich Spalier

IM KELLER

Vinifizierung: Kaltmazeration und Rozévinifizierung, wobei ausgewählte Hefen benutzt werden und Gärungstemperaturen sorgfältig gesteuert werden

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: **Farbe:** intensives Rosa **Aromen:** weinig, mit leichten Noten nach Veilchen und Johannisbeeren **Am Gaumen:** frisch, mittelstrukturiert, mit fruchtigem Abgang

Gastronomische Kombinationen: Salat, gegrilltes Gemüse, pizza und leichte Gerichte.

Mit Krustentieren besonders zu empfehlen



SERVIERTEMPERATUR: 4-6°C



EMPFOHLENES GLAS

WEITES GLAS