



**BENNATI**  
Vini di Verona dal 1920

**I<sup>®</sup> GADI**



## Pinot Grigio DELLE VENEZIE DOC

**Rebsorten:** 100% Pinot Grigio

**Herstellungsort:** Veneto

**Alkoholgehalt:** 12,00 % vol.

**Zuckergehalt:** g/l 5

**Gesamt-Säuregehalt:** g/l 5.3

### IM WEINBERG

**Bodentyp:** Durch wasserdurchlässigen Ton und Kiesschicht charakterisiertes Schwemmland.

**Stockdichte:** 4000 Pflanzen/Hektar

**Ertrag pro Hektar:** Durchschnittlich 130 Doppelzentner/ Hektar

**Anbauform:** Spalier

### IM KELLER

**Vinifizierung:** Traditionelle Weißweinvinifizierung, wobei ausgewählte Hefe benutzt werden und Gärungstemperaturen sorgfältig gesteuert werden

### ZU TISCH

**Organoleptische Merkmale:** **Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen **Aromen:** sehr fruchtig (grüner Apfel, Zitrusfrüchte, aber auch die leichteren Düften nach Birne und Pfirsich) mit süßeren Noten nach Honig. **Am Gaumen:** typisch, frisch, intensiv und langhaltig

**Gastronomische Kombinationen:** Ausgezeichnet als Aperitiv, kann dieser Wein das ganze Mahl begleiten, insbesondere Fischgerichte, gegrilltes Gemüse, Laguste mit geschmackvollen Saucen und Schafkäse.



SERVIERTEMPERATUR: 4-6°C



EMPFOHLENES GLAS

WEITES GLAS