



BENNATI
Vini di Verona dal 1926

SELEZIONE
VALTRAMIGNA



Valpolicella 100° Anniversario

Valpolicella D.O.C. Superiore

"Dedicato a chi ci ha aperto la strada, e a chi porterà avanti un domani tutto quello che abbiamo costruito restando sempre uniti."

Nel centenario della fondazione dell'azienda,

Famiglia Bennati

Uve: 85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Molinara

Zona di Produzione: Verona

Alcool: 13 % vol

Zuccheri: g/l 2

Acidità totale: g/l 6.1

IN VIGNETO

Terreno: calcareo, misto a sedimenti argillosi e di origine vulcanica

Sistema di allevamento: Pergola Veronese

Vendemmia: manuale

IN CANTINA

Vinificazione: tradizionale in rosso, con circa 10/12 giorni di macerazione

Affinamento: 4 mesi in acciaio, 9 mesi in barriques di secondo passaggio, assemblaggio in acciaio e affinamento in bottiglia.

A TAVOLA

Note di degustazione: Al caratteristico, delicato profumo di viola tipico della varietà Corvina fanno seguito intense note di frutta rossa sotto spirito, che conferiscono a questo vino un carattere elegante e austero. Al palato risulta secco, avvolgente e strutturato.

Abbinamenti: accompagna egregiamente i piatti di carne, soprattutto a base di selvaggina; intramontabile l'abbinamento con i piatti della cucina tipica veronese.



**SERVIZIO: A 18°C DOPO UN BREVE
PERIODO DI OSSIGENAZIONE**



**BICCHIERE CONSIGLIATO
CALICE AMPIO**