



BENNATI

Vini di Verona dal 1920

I[®] GADI



Bardolino Classico DOC

Uve: Corvina, Rondinella Molinara, Merlot

Zona di Produzione: Zona orientale del lago di Garda, provincia di Verona

Alcool: 12,50 % vol.

Zuccheri: g/l 4.5

Acidità totale: g/l 5.3

IN VIGNETO

Tipo terreno: Terreni alluvionali ricchi di scheletro e ghiaia.

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Resa per ettaro: Mediamente 100 q / ha

Sistema di allevamento: Prevalentemente spalliera

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: **Colore:** rosso rubino brillante **Al naso:** intenso e tipico, ciliegia e violetta **Al palato:** rotondo, mediamente strutturato e persistente

Abbinamenti gastronomici: Piatti speziati e formaggi delicati



SERVIZIO: 16-18°C



BICCHIERE CONSIGLIATO

CALICE AMPIO