BENNATI
Vini di Verona dal 1920

I®GADI

Bonarda

dell'Oltrepò Pavese DOC

Rebsorten: 100% Bonarda
Herstellungsort: Oltrepò Pavese
Alkoholgehalt: 12,00 % vol.
Zuckergehalt: g/l 18
Gesamt-Säuregehalt: g/l 5.7

IM WEINBERG

Bodentyp: Hügelisches Gebiet im Oltrepò Pavese
Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar
Ertrag pro Hektar: Durchschnittlich 110 Doppelzentner/ Hektar
Anbauform: Spalier

IM KELLER

Vinifizierung: Traditionelle Rotweinvinifizierung, wobei ausgewählte Hefe benutzt werden und Gärungstemperaturen sorgfältig gesteuert werden.
Anschließend wird die zweite Gärung mit Nachgärung in Autoklaven

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: Warmes und intensives Rot mit violetten Reflexen. Angenehmes Bouquet mit weichen Tanninen und leichte ausgeglichene Frische.
Gastronomische Kombinationen: Salami, Pasta, Risotto und gekochtes Rindfleisch

SALAMI, PASTA, RISOTTO UND GEKOCHTES RINDFLEISCH
SERVIERTEMPERATUR: 14-16°C

EMPFOHLENES GLAS
WEITES GLAS