



BENNATI
Vini di Verona dal 1920

I[®] GADI



Cabernet Franc

Veneto IGT

Rebsorten: 100% Cabernet Franc

Herstellungsort: Veneto

Alkoholgehalt: 12,00 % vol.

Zuckergehalt: g/l 4.5

Gesamt-Säuregehalt: g/l 5.4

IM WEINBERG

Bodentyp: Durch wasserdurchlässigen Ton und Kiesschichten charakterisiertes Schwemmland.

Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 140 Doppelzentner/ Hektar

Anbauform: Hauptsächlich Spalier

IM KELLER

Vinifizierung: Traditionelle Rotweinvinifizierung, wobei ausgewählte Hefen benutzt werden und Gärungstemperaturen sorgfältig gesteuert werden

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: **Farbe:** Rubinrot **Aromen:** pflanzlich (grüne Paprika, Heu), Vanille und grüner Pfeffer **Am Gaumen:** samtig dank dem seidigen Tannin und der niedrigen Säure

Gastronomische Kombinationen: kompletten Mahl, aber insbesondere zu gegrilltem Rotfleisch und Quiches



SERVIERTEMPERATUR: 18-20°C



EMPFOHLENES GLAS

WEITES GLAS