



**BENNATI**  
Vini di Verona dal 1920

**I<sup>®</sup> GADI**



## Valpolicella Superiore DOC

**Rebsorten:** Corvina, Rondinella, Molinara

**Herstellungsort:** Valpolicella

**Alkoholgehalt:** 13,00 % vol.

**Zuckergehalt:** g/l 4.5

**Gesamt-Säuregehalt:** g/l 5.3

### IM WEINBERG

**Bodentyp:** Hügel aus kalkhaltigen Ablagerungen und Oberflächen reich an Fels und Kalkstein

**Stockdichte:** 4000 Pflanzen/Hektar

**Ertrag pro Hektar:** Durchschnittlich 100 Doppelzentner/ Hektar

**Anbauform:** Hauptsächlich Pergola Veronese/Spalier

### IM KELLER

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

### ZU TISCH

**Organoleptische Merkmale:** **Farbe:** intensives Rot mit granatfarbigen Nuancen **Aromen:** reife Kirsche, Pflaume **Am Gaumen:** strukturiert, mit weichen Tanninen und angenehmer Säure

**Gastronomische Kombinationen:** Wild und rotem Fleisch



SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C



EMPFOHLENES GLAS

WEITES GLAS