



BENNATI
Vini di Verona dal 1920

I[®] 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