BENNATI
Vini di Verona dal 1920

Soraighe

Niveus

Sauvignon Garganega

"Durch Niveus wollten wir die aristokratische Eleganz des Sauvignon mit der Unmittelbarkeit des Garganega verbinden. Ich kann mit Stolz sagen, dass dieser Wein von unseren Kunden sehr geschätzt wird."
Giorgio Bennati

Rebsorten: Sauvignon und Gargagnega
Herstellungsort: Venezianische Hügel
Alkoholgehalt: 12.50 % vol.
Zuckergehalt: g/l 3
Gesamt-Säuregehalt: g/l 5.7

IM WEINBERG

Bodentyp: Gemischter Boden
Stockdichte: Durchschnittlich 4000 Pflanzen / Hektar
Ertrag pro Hektar: Durchschnittlich 100 Doppelzentner/Hektar
Lage: Hügel
Anbauform: Pergel oder Guyot
Weinbau: Manuell/Mechanisiert

IM KELLER

Vinifizierung: Nach der Lese werden die Trauben durch Luftpressen gekeltert, um die Sanftheit des Verfahrens zu garantieren.
Danach wird der Most um 8°C abgekühlt und dekantiert. Ausgewählte Hefesorten werden dem Most hinzugefügt, um die alkoholische Gärung zu starten und auszuführen.
Die alkoholische Gärung findet bei gesteuerter Temperatur statt (14-15°C), um alle charakteristischen aromatischen Komponente zu schützen und hervorzuheben.

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: Leuchtend gelber Wein, sehr schön und kühl; es ein sehr intensives Bouquet und fein, mit pflanzlichen Noten typischerweise Salbei und Tomatenblätter mit anderen, fruchtig gemischt und zarte Noten. Der Abgang ist leicht bitter, ein typisches Merkmal Garganega Trauben
Gastronomische Kombinationen: Sehr gut als Aperitif, passt hervorragend zu Vorspeisen, insbesondere Fischvorspeisen, ist aber ausgezeichnet auch mit cremigen Suppen, Suppen, Risotto und Gewürzkräutern.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10°C

EMPFOHLENES GLAS
WEITES GLAS