



BENNATI

Vini di Verona dal 1920

Soraighe

Gardetta

Appassimento Veneto I.G.T.

"La "Gardetta" è un piccolo edificio antico di nostra proprietà a me particolarmente caro perché legato a molti ricordi. Da sempre la chiamiamo col nome dei suoi proprietari originari, i conti Gardetta, che poi la donarono ai frati francescani; successivamente i miei avi la usarono come locale per l'appassimento delle uve sui graticci. E' molto legata alla nostra storia, tanto che oggi dà il nome a uno dei nostri vini di maggior successo".

Giorgio Bennati



Tipologia: Vino rosso

Uve: Corvina, Merlot - Parzialmente appassite secondo la tecnica dell'Appassimento

Zona di Produzione: Cazzano di Tramigna provincia di Verona

Alcool: 13.50 % vol

Zuccheri: g/l 6

Acidità totale: g/l 5.5

IN VIGNETO

Tipo terreno: Terreni misti, argillosi di medio impasto

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Resa per ettaro: 100 q.li /ha

Giacitura ed esposizione: Collina e pianure delle province di Verona

Sistema di allevamento: Spalliera

IN CANTINA

Vinificazione: A seguito della vendemmia manuale, la maggior parte dell'uva viene diraspata, pigiata, e sottoposta a vinificazione in rosso con frequenti rimontaggi. Questa tecnica permette la dilavazione delle sostanze aromatiche presenti nella buccia e il conseguente trasferimento al vino di spiccate note di frutta a polpa rossa. Una piccola parte dell'uva, invece, viene invece sottoposta ad appassimento, e successivamente vinificata (a gennaio). Le due masse vengono quindi assemblate prima della maturazione in legno.

Filtrazione: Il vino viene solo parzialmente filtrato per permettere una più completa espressione delle caratteristiche organolettiche varietali. Eventuali leggeri sedimenti sono indice della naturalità del prodotto

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso note di frutti di bosco e vaniglia. Strutturato al palato, regala sensazioni di prugna matura e sentori di liquirizia, cacao e tabacco, in perfetto equilibrio con i morbidi tannini. Retrogusto vellutato e lungo

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con arrostiti e piatti a base di agnello, nonché formaggi invecchiati. Le caratteristiche organolettiche delle uve utilizzate e il loro sapiente affinamento, inoltre, rendono Gardetta perfetto anche per piatti strutturati e speziati della cucina internazionale



È CONSIGLIABILE FAR OSSIGENARE IL

VINO STAPPANDOLO ALMENO

UN'ORA PRIMA DEL SERVIZIO

SERVIZIO: 16-18°C



BICCHIERE CONSIGLIATO

CALICE AMPIO