



**BENNATI**  
Vini di Verona dal 1920

**SER  
SENIGO**



## Prosecco

### DOC EXTRA DRY

**Rebsorten:** 100% Prosecco Doc  
**Herstellungsort:** Valdobbiadene  
**Alkoholgehalt:** 11.00% vol.  
**Zuckergehalt:** g/l 13.00  
**Gesamt-Säuregehalt:** g/l 5,6

#### DIE WEINBERGE

**Stockdichte:** 4000 Pflanzen/Hektar  
**Anbauform:** Spalier  
**Ertrag pro Hektar:** durchschnittlich 120 Doppelzentner/Hektar

#### HERSTELLUNG

**Vinifizierung:** erste Vinifizierung in temperaturkontrollierten Stahltanks; zweite Gärung in Stahl-Autoklaven mit Hilfe ausgewählter Hefen und Temperaturkontrolle.  
**Reifung:** 100 % in Stahltanks

#### DIE VERKOSTUNG

##### Organoleptische Merkmale

**Farbe:** strohgelb mit grünlichen ReflexeN.

**Duft:** leicht fruchtig, erinnert an Apfel, Pfirsich und Birne; blumiger Duft von Glyzinien und Akazien

**Am Gaumen spiegelt sich der Duft wider:** Ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen Frische und leicht süßem Nachgeschmack. Feine und anhaltende Perlage.

**Speiseempfehlung:** Aperitifs, Vorspeisen, Fischvorspeisen und Fischhauptgerichte

**Empfohlenes Glas:** Rautenförmiges Stielglas



**SERVIEREMPFEHLUNG: 6°-8°C.**