



**BENNATI**  
Vini di Verona dal 1920

**SER**  
**SENIGO**



## Prosecco

### DOC EXTRA DRY

**Uve:** 100% Prosecco Doc  
**Zona di Produzione:** Valdobbiadene  
**Alcool:** 11.00% vol.  
**Zuccheri:** 13.00 g/l  
**Acidità totale:** 5,6 g/l

**Densità d'impianto:** 4000 piante / ha  
**Sistema di allevamento:** Spalliera  
**Resa ettaro:** mediamente 120 q / ha

#### IN VIGNETO

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** prima vinificazione della base spumante in acciaio a temperatura controllata. Seconda rifermentazione per la presa di spuma in autoclavi di acciaio con l'ausilio di lieviti selezionati e controllo delle temperature.  
**Affinamento:** 100 % acciaio

#### A TAVOLA

##### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli. La spuma è intensa e persistente.  
**Al naso:** leggermente fruttato, ricorda la mela, la pesca e la pera. La fragranza floreale si ritrova nel glicine e nell'acacia.  
**Al palato:** rispecchia il naso; ottimo l'equilibrio tra la freschezza e il retrogusto lievemente dolce. Perlage fine e persistente.  
**Abbinamenti gastronomici:** aperitivi, antipasti, primi e secondi di pesce.  
**Bicchieri consigliati:** bicchiere a stelo con forma a diamante



**SERVIZIO: 6°-8°C.**