



# BENNATI

Vini di Verona dal 1920

## SOAVE

D.O.C.



**Tipologia:** vino bianco

**Varietà delle uve:** Garganega 100%

**Zona di produzione:** zona collinare del Soave

**Gradazione alcolica:** 12,00% vol.

**Contenuto zuccherino:** g / 15

**Acidità totale:** g / 15.7

### IN VIGNA

**Tipo di terreno:** terreno vulcanico ricco di basalto con varie consistenze. Le tipologie del terreno variano da calcareo e ciottoloso a ricco e argilloso

**Densità delle viti:** mediamente 4000 ceppi / ettaro

**Posizione ed esposizione dei vigneti:** vigneti terrazzati. Sistema di allevamento: pergola prevalentemente veronese

**Gestione del vigneto:** manuale

**Resa per ettaro:** mediamente 120 quintali / ettaro

### IN CANTINA

**Vinificazione:** vendemmiata a mano, le uve vengono pressate tramite pressatrici pneumatiche per garantire la delicatezza dell'operazione. Successivamente, il mosto viene raffreddato a 8 ° C e si deposita. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata (14-15 ° C) previa aggiunta di lieviti selezionati al fine di preservare ed esaltare tutte le caratteristiche aromatiche distintive

**Affinamento:** in vasche d'acciaio su fecce nobili

### A TAVOLA

**Note di degustazione:** colore giallo paglierino con sfumature dorate; vino con acidità ben equilibrata e buona struttura. Nota intensa di mandorla e frutta tropicale; ottima persistenza al palato

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto con pasta, pesce e uova



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C



CALICE RACCOMANDATO:  
AMPIO