



BENNATI

Vini di Verona dal 1926

I[®] GADI



Custoza DOC

Rebsorten: Garganega, Trebbiano, Chardonnay, Cortese

Herstellungsort: Die Moränenhügel vom Gardasee, in der Provinz Verona

Alkoholgehalt: 12,00 % vol.

Zuckergehalt: g/l 6

Gesamt-Säuregehalt: g/l 5.5

IM WEINBERG

Bodentyp: Moränenhügel

Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar

Ertrag pro Hektar: Durchschnittlich 130 Doppelzentner/Hektar

Anbauform: Hauptsächlich Spalier

IM KELLER

Vinifizierung: Traditionelle Weißweinvinifizierung, wobei ausgewählte Hefe benutzt werden und Gärungstemperaturen sorgfältig gesteuert werden

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: **Farbe:** strohgelb mit goldenen Reflexen **Aromen:** fruchtig (kiwi und grüner Apfel) und mit Noten von Salbei **Am Gaumen:** frisch und sehr fruchtig

Gastronomische Kombinationen: Leichte Antipasti, lasagna und Huhn



SERVIERTEMPERATUR: 4-6°C



EMPFOHLENES GLAS

WEITES GLAS