

I[®] GADI



BENNATI
...vini di Verona



Pinot Grigio I.G.T.

Rebsorten: 100% Pinot Grigio

Herstellungsort: Veneto

Technische Daten

Alkoholgehalt: 12,00 % vol.

Zuckergehalt: g/l 5

Gesamt-Säuregehalt: g/l 5.3

DIE WEINBERGE

Bodentyp: Durch wasserdurchlässigen Ton und Kiesschicht charakterisiertes Schwemmland.

Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar

Anbauform: Spalier

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 130 Doppelzentner/Hektar

IM KELLER

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

Reifung: inahltanks

DIE VERKOSTUNG

Organoleptische Merkmale

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Aromen: sehr fruchtig (grüner Apfel, Zitrusfrüchte, aber auch die leichteren Düften nach Birne und Pfirsich) mit süßeren Noten nach Honig.

Am Gaumen: typisch, frisch, intensiv und langhaltig

Passt gut zu...: ausgezeichnet als Aperitiv, kann dieser Wein das ganze Mahl begleiten, insbesondere Fischgerichte, gegrilltes Gemüse, Laguste mit geschmackvollen Saucen und Schafkäse.

Serviertemperatur: 10-12°C

Empfohlenes Glas: Weites Glas