

I° GADI



BENNATI
...vini di Verona



BIANCO GADI

Rebsorten: Cortese

Herstellungsort: die Moränenhügel vom Gardasee, in der Provinz Verona

Technische Daten:

Alkoholgehalt 12,00 % vol.

Zuckergehalt g/l 6

Gesamt-Säuregehalt g/l 5.5

DIE WEINBERGE

Bodentyp: Moränenhügel

Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar

Anbauform: Hauptsächlich Spalier

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 130 Doppelzentner/Hektar

IM KELLER

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

DIE VERKOSTUNG

Organoleptische Merkmale

Farbe: helles Strohgelb

Aromen: fruchtig (Zitrusfrüchte und grüner Apfel) und blumig (Weißdorn, Ginster)

Am Gaumen: frisch und fruchtig

Passt gut zu...: leichte Antipasti, Seefisch, erste Gänge mit Krustentieren

Serviertemperatur: 10-12°C

Empfohlenes Glas: Weites Glas