

I[®] GADI



BENNATI
...vini di Verona



Bardolino Classico D.O.C.

Rebsorten: Corvina, Rondinella Molinara

Herstellungsort: Veneto

Technische Daten

Alkoholgehalt: 12,00 % vol.

Zuckergehalt: g/l 6

Gesamt-Säuregehalt: g/l 5.3

DIE WEINBERGE

Bodentyp: schwemmland reich an Steinen und Kies

Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar

Anbauform: hauptsächlich Spalier

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 100 Doppelzentner/
Hektar

IM KELLER

Vinifizierung: traditionelle Rotweinvinifizierung,
wobei ausgewählte Hefen benutzt werden und
Gärungstemperaturen sorgfältig gesteuert werden

Reifung: 100 % in Stahltanks

DIE VERKOSTUNG

Organoleptische Merkmale

Farbe: leuchtendes Rubinrot

Aromen: intensiv und typisch, Kirsche und Veilchen

Am Gaumen: rund, mittelstrukturiert und lang

Passt gut zu...: würzige Gerichte und Käse

Serviertemperatur: 16-18°C

Empfohlenes Glas: Weites Glas