BENNATI
Vini di Verona dal 1920

I GADI

Bonarda

dell'Oltrepò Pavese DOC

Uve: 100% Bonarda
Zona di Produzione: Oltrepò Pavese
Alcool: 12,00 % vol.
Zuccheri: g/l 18
Acidità totale: g/l 5.7

IN VIGNETO

Tipo terreno: Zona collinare dell' Oltrepò Pavese
Densità d'impianto: 4000 piante / ha
Resa per ettaro: Spalliera
Sistema di allevamento: Spalliera

IN CANTINA

Vinificazione: Vinificazione in rosso tradizionale con utilizzo di lieviti selezionati e attento controllo delle temperature di fermentazione.
Successivamente seconda fermentazione con presa di spuma in autoclave.

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: Rosso caldo e intenso con riflessi violacei. Piacevole bouquet con morbidi tannini e leggera equilibrata acidità.
Abbinamenti gastronomici: Ottimo con salumi, bolliti, pasta e risotti

OTTIMO CON SALUMI, BOLLITI, PASTA E RISOTTI
SERVIZIO: 14-16°C

BICCHIERE CONSIGLIATO
CALICE AMPIO