



BENNATI
Vini di Verona dal 1920

Soraighe

Gadum

Cabernet Sauvignon Veneto I.G.T.

„Gadum“, auf Lateinisch „Jagd“, ist der antike Name unseres Dorfes. Gadum ist somit auch der „Geburtsort“ unseres Cabernet Sauvignon - einer internationalen Rebsorte, die auf unseren Hügeln unerwartet hohes Qualitätsniveau erreicht.“

Paolo Bennati



Rebsorten: Cabernet Sauvignon 100 %

Herstellungsort: Veneto

Alkoholgehalt: 13.50 % vol.

Zuckergehalt: g/l 3

Gesamt-Säuregehalt: g/l 5.5

IM WEINBERG

Bodentyp: Vielfältiger Boden, tonhaltig, mit Sand und wenig Stein.

Stockdichte: Durchschnittlich 90 Pflanzen / Hektar

Ertrag pro Hektar: Durchschnittlich 120 Doppelzentner pro Hektar

Lage: Hügel und Ebenen in den Provinzen Verona, Vicenza und Treviso

Anbauform: Guyot

Weinbau: Hauptsächlich mechanisiert

IM KELLER

Vinifizierung: Nach der Handlese werden die Trauben abgebeert und gekeltert.

Danach werden Beeren und Most in Tanks zusammen mit ausgewählten Hefen gefüllt, um die alkoholische Gärung zu starten.

Die alkoholische Gärung findet temperaturgesteuert statt (24-25°C), um die fruchtigeren Komponenten der Traubenschale herauszuziehen.

Nach der Gärung, wird der Wein 12 Monate lang in Barriques und Fässern ausgebaut und ruht dann inahltanks und Flasche.

Filtration: Der Wein wird nur teilweise filtriert, um einen breiteren Ausdruck der organoleptischen Merkmale der benutzten Rebsorten zu ermöglichen.

Eventuelle, leichte Depots sind ein Beweis der Natürlichkeit des Produktes.

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: Intensiv rotfarbiger Wein; an der Nase fühlt man eine klare Note kleiner Waldbeeren, danach Lakritze und grünen Pfeffer. Am Gaumen zart, seidig, und lang.

Gastronomische Kombinationen: Passt sehr gut zu Rinderbraten, Lammgerichten, Salami



SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.



EMPFOHLENES GLAS
WEITES GLAS