BENNATI
Vini di Verona dal 1920

I°GADI

Cabernet Franc

Veneto IGT

Rebsorten: 100% Cabernet Franc
Herstellungsort: Veneto
Alkoholgehalt: 12,00 % vol.
Zuckergehalt: g/l 4.5
Gesamt-Säuregehalt: g/l 5.4

IM WEINBERG

Bodentyp: Durch wasserdurchlässigen Ton und Kiesschichten charakterisiertes Schwemmland.
Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar
Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 140 Doppelzentner/ Hektar
Anbauform: Hauptsächlich Spalier

IM KELLER

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

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: Farbe: Rubinrot **Aromen:** pflanzlich (grüne Paprika, Heu), Vanille und grüner Pfeffer **Am Gaumen:** samtig dank dem seidigen Tannin und der niedrigen Säure
Gastronomische Kombinationen: kompletten Mahl, aber insbesondere zu gegrilltem Rotfleisch und Quiches

SERVIERTEMPERATUR: 18-20°C

EMPFOHLENES GLAS
WEITES GLAS