



BENNATI
Vini di Verona dal 1920

I[®] GADI



Merlot

Veneto IGT

Rebsorten: 100% Merlot
Herstellungsort: Veneto
Alkoholgehalt: 12,00 % vol.
Zuckergehalt: g/15
Gesamt-Säuregehalt: g/l 5.3

IM WEINBERG

Bodentyp: Durch wasserdurchlässigen Ton und Kiesschichtes Schwemmland.
Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar
Ertrag pro Hektar: Durchschnittlich 100 Doppelzentner/ Hektar
Anbauform: Hauptsächlich Spalier

IM KELLER

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

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: **Farbe:** Rubinrot **Aromen:** fruchtig (Johannisbeeren und Schwarzebeeren)
Am Gaumen: intensiver Pflaumengeschmack, sanft, elegant und balanciert dank der niedrigen Säure und der angemessenen Struktur
Gastronomische Kombinationen: Schmackhafte Vorspeisen, risotto, und fleisch (gekocht, gegrillt)



SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C



EMPFOHLENES GLAS
WEITES GLAS