



BENNATI
Vini di Verona dal 1920

I[®] GADI



Pinot Grigio DELLE VENEZIE DOC

Rebsorten: 100% Pinot Grigio
Herstellungsort: Veneto
Alkoholgehalt: 12,00 % vol.
Zuckergehalt: g/l 5
Gesamt-Säuregehalt: g/l 5.3

IM WEINBERG

Bodentyp: Durch wasserdurchlässigen Ton und Kiesschicht charakterisiertes Schwemmland.
Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar
Ertrag pro Hektar: Durchschnittlich 130 Doppelzentner/ Hektar
Anbauform: Spalier

IM KELLER

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

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: **Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen **Aromen:** sehr fruchtig (grüner Apfel, Zitrusfrüchte, aber auch die leichteren Düften nach Birne und Pfirsich) mit süßeren Noten nach Honig. **Am Gaumen:** typisch, frisch, intensiv und langhaltig

Gastronomische Kombinationen: Ausgezeichnet als Aperitiv, kann dieser Wein das ganze Mahl begleiten, insbesondere Fischgerichte, gegrilltes Gemüse, Laguste mit geschmackvollen Saucen und Schafkäse.



SERVIERTEMPERATUR: 4-6°C



EMPFOHLENES GLAS
WEITES GLAS