



BENNATI
Vini di Verona dal 1920

I[®] GADI



Bianco

Gadi IGP

Rebsorten: Cortese

Herstellungsort: Die Moränenhügel vom Gardasee, in der Provinz Verona

Alkoholgehalt: 12,00 % vol.

Zuckergehalt: g/l 6

Gesamt-Säuregehalt: g/l 5.5

IM WEINBERG

Bodentyp: Moränenhügel

Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar

Ertrag pro Hektar: Durchschnittlich 130 Doppelzentner/ Hektar

Anbauform: Hauptsächlich Spalier

IM KELLER

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

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: **Farbe:** helles Strohgelb **Aromen:** fruchtig (Zitrusfrüchte und grüner Apfel) und blumig (Weißdorn, Ginster) **Am Gaumen:** frisch und fruchtig

Gastronomische Kombinationen: Leichte Antipasti, Seefisch, erste Gänge mit Krustentieren



SERVIERTEMPERATUR: 4-6°C



EMPFOHLENES GLAS

WEITES GLAS