



BENNATI

Vini di Verona dal 1920

**SELEZIONE
VALTRAMIGNA**

Valpolicella 100. Jubiläum

Valpolicella Ripasso D.O.C. Superiore

"All denen gewidmet, die uns den Weg geebnet haben, und denen, die in der Zukunft das weiteführen werden, was wir aufgebaut haben, stets vereint."

*Zum 100-jährigen Jubiläum des Unternehmens
Familie Bennati*



Wein Typologie: 85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Molinara

Rebsorten: Verona

Herstellungsort: 13,5% voi.

Alkoholgehalt: 2g/l

Zuckergehalt: 6.1 g/l

Fermentation: 4 Monate in Stahl, 9 Monate in Barriques des zweiten Durchgangs, Vereinigung in Stahl und Veredelung in der Fiasche.

IM WEINBERG

Bodentyp: kalkhaltig, mit lehmhaltigen Sedimenten und Sedimenten vulkanischen Ursprungs

Lage: Pergola Veronese

Anbauform: Handlese

Weinbau: traditionelle Rotweinerstellung, mit ca. 10/12 Tagen Mazeration

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: Dem charakteristischen, zarten Veilchenduft der Sorte Corvina folgen die intensiven Noten von in Alkohol eingelegten roten Früchten, die diesem Wein einen eleganten und würdevollen Charakter verleihen. Am Gaumen zeigt er sich trocken, einhüllend und strukturiert.

Gastronomische Kombinationen: dieser Wein passt hervorragend zu Fleischgerichten, insbesondere Wild; ein zeitloser Begleiter zu den landestypischen veroneser Gerichten.



: