



BENNATI

Vini di Verona dal 1920

I[®] GADI



Chardonnay

Veneto IGT

Uve: 100% chardonnay

Zona di Produzione: Veneto

Alcool: 12,00 % vol.

Zuccheri: g/l 6

Acidità totale: g/l 5.3

IN VIGNETO

Tipo terreno: Alluvionale, caratterizzato dalla compresenza di argille permeabili e strati ghiaiosi.

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Resa per ettaro: Mediamente 150 q / ha

Sistema di allevamento: Prevalentemente spalliera

IN CANTINA

Vinificazione: Vinificazione in bianco tradizionale con utilizzo di lieviti selezionati e attento controllo delle temperature di fermentazione

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: **Colore:** giallo paglierino tendente all'oro **Al naso:** intenso e complesso, con note fruttate che ricordano inizialmente mela golden e pesca, per poi virare su profumi più dolci e tropicali, fino al miele e alla vaniglia. **Al palato:** fresco e persistente

Abbinamenti gastronomici: Perfetto per gli asparagi, il pesce, i crostacei e la cucina asiatica



SERVIZIO: 4-6°C



BICCHIERE CONSIGLIATO

CALICE AMPIO