



BENNATI

Vini di Verona dal 1920

I[®] GADI



Pinot Grigio DELLE VENEZIE DOC

Uve: 100% Pinot Grigio

Zona di Produzione: Veneto

Alcool: 12,00 % vol.

Zuccheri: g/15

Acidità totale: g/15.3

IN VIGNETO

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

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Resa per ettaro: Mediamente 130 q / ha

Sistema di allevamento: 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 con riflessi verdi **Al naso:** intensa nota fruttata di mela verde e agrumi, resa più intrigante da altre note più delicate di pera e pesca bianca ben integrate con il sentore di miele. **Al palato:** tipico, fresco, intenso e persistente

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, è un vino a tutto pasto, particolarmente adatto ad accompagnare pesce e verdure alla griglia, aragosta in salse saporite e formaggi di pecora invecchiati.



SERVIZIO: 4-6°C



BICCHIERE CONSIGLIATO

CALICE AMPIO