



BENNATI

Vini di Verona dal 1920

**SELEZIONE
VALTRAMIGNA**



Valpolicella 100° Anniversario

Valpolicella Ripasso D.O.C. Superiore

"Dedicato a chi ci ha aperto la strada, e a chi porterà avanti un domani tutto quello che abbiamo costruito restando sempre uniti."

*Nel centenario della fondazione dell'azienda,
Famiglia Bennati*

Uve: 85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Molinara

Zona di Produzione: Verona

Alcool: 13,5 % vol

Zuccheri: g/l 2

Acidità totale: g/l 6.1

Fermentazione: 4 mesi in acciaio, 9 mesi in barriques di secondo passaggio, assemblaggio in acciaio e affinamento in bottiglia.

IN VIGNETO

Tipo terreno: calcareo, misto a sedimenti argillosi e di origine vulcanica

Sistema di allevamento: Pergola Veronese

Gestione del vigneto: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: tradizionale in rosso, con circa 10/12 giorni di macerazione

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: Al caratteristico, delicato profumo di viola tipico della varietà Corvina fanno seguito intense note di frutta rossa sotto spirito, che conferiscono a questo vino un carattere elegante e austero. Al palato risulta secco, avvolgente e strutturato.

Abbinamenti gastronomici: accompagna egregiamente i piatti di carne, soprattutto a base di selvaggina; intramontabile l'abbinamento con i piatti della cucina tipica veronese.



: