



BENNATI

Vini di Verona dal 1920

I[®] GADI



Valpolicella Classico DOC

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara

Zona di Produzione: Valpolicella Classica

Alcool: 13,00 % vol.

Zuccheri: g/l 4.5

Acidità totale: g/l 5.3

IN VIGNETO

Tipo terreno: Colline composte da depositi calcarei, superfici ricche di scheletro e calcare.

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Resa per ettaro: Mediamente 100 q / ha

Sistema di allevamento: Prevalentemente pergola Veronese/spalliera

IN CANTINA

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

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: **Colore:** rosso carico con riflessi granato **Al naso:** ciliegia matura, prugna, vaniglia **Al palato:** vino di corpo, dai tannini morbidi e dall'equilibrata acidità

Abbinamenti gastronomici: Cacciagione e carni rosse



SERVIZIO: 16-18°C



BICCHIERE CONSIGLIATO

CALICE AMPIO