



Dal 1920

Casa Vinicola Bennati

Selezione "Gadi"

Bianco di Custoza DOC

REBSORTE:

Garganega, Trebbiano, Tocai, Cortese

HERSTELLUNGSGEBIET:

Huegelgebiet an der Ostseite des Gardasees
Pergel oder Spalier Zuchtform der Weinberge
Herstellung per Hektar: 130 Doppelzentner

WEINLESE:

von Hand im Oktober

WEINERZEUGUNG:

als Weisswein in Stahlbecken bei kontrollierter
Temperatur. Er bleibt einige Monate lang auf seinen
eigenen Weintrester.

ORGANOLEPTISCHE KENNZEICHEN:

Farbe: strohgelb

Geruch: leicht aromatisch

Geschmack: wuerzig, weich und zart, leicht und
lebhaft

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG:

Dank seiner Leuchtkraft und Frischheit ist er
ausgezeichnet als Aperitif und passt sehr gut zu allen
Fischgerichten

Alcoholgehalt: 12 % Vol.

Gesamtsäuregehalt: 5,8 %

PH: 3,20

Trocken Extrakt: 20 Gramm per Liter



CASA VINICOLA BENNATI