



Verduzzo Veneto **IGT**

REBSORTE:

Verduzzo

HERSTELLUNGSGEBIET:

Huegellagen auf mittelschwerem Boden in der Region
Venetien
Pergel oder Spalier Zuchtform der Weinberge
Herstellung per Hektar: 160 Doppelzentner

WEINLESE:

von Hand im September - Oktober

WEINERZEUGUNG:

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

ORGANOLEPTISCHE KENNZEICHEN:

Farbe: helles goldgelb zu gruenlich tendierend

Geruch: intensiv, weinig und charakteristisch

Geschmack: abgerundet, wuerzig, lebhaft

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG:

Ideal als Aperitif. Er passt zu allen Vorgerichten.
Ideal Serviertemperatur: 8° - 10° C.

Alcoholgehalt: 10,5 % Vol.

Gesamtsäuregehalt: 5,7 %

PH: 3,30

Trocken Extrakt: 20 Gramm per Liter



CASA VINICOLA BENNATI