



## *Chardonnay Veneto* **IGT**

**REBSORTE:**

Chardonnay

**HERSTELLUNGSGEBIET:**

Huegellagen auf Kalkstein- und mittelschwerem Boden  
in der Provinz von Verona  
Spalier Zuchtform der Weinberge  
Herstellung per Hektar: 150 Doppelzentner

**WEINLESE:**

Ende August in Kisten

**WEINERZEUGUNG:**

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

**ORGANOLEPTISCHE KENNZEICHEN:**

**Farbe:** helles strohgelb, manchmal mit leich gruenen  
Reflexen

**Geruch:** aromatisch, intensiv

**Geschmack:** trocken, samtig, angenehm wuerzig,  
etwas lebhaft

**GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG:**

Ausgezeichnet als Aperitif, er passt auch gut zu  
Fischgerichten  
Ideal Serviertemperatur: 8° / 10° C.

**Alcoholgehalt:** 11,5 % Vol.

**Gesamtsäuregehalt:** 6,0 %

**PH:** 3,10

**Trocken Extrakt:** 20 Gramm per Liter



**CASA VINICOLA BENNATI**