



Dal 1920

Casa Vinicola Bennati

Selezione "Gadi"

Bardolino Classico DOC

REBSORTE:

Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara

HERSTELLUNGSGEBIET:

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

WEINLESE:

von Hand im September - Oktober

WEINERZEUGUNG:

wird in Stahlbecken durchgefuehrt, sowie die folgende
Lagerung

ORGANOLEPTISCHE KENNZEICHEN:

Farbe: helles Rubinrot

Geruch: weinig mit einem zarten Duft

Geschmack: trocken, wuerzig, leicht bitter

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG:

Er passt zu fast allen Gerichten und besonders gut zu
rotem und weissem Fleisch.
Ideal Serviertemperatur: 18° - 20° C.

Alcoholgehalt: 12 % Vol.

Gesamtsäuregehalt: 5,5%

PH: 3,30

Trocken Extrakt: 25 Gramm per Liter



CASA VINICOLA BENNATI
