



*Dal 1920*

# *Casa Vinicola Bennati*

*Selezione "Gadi"*

## *Cabernet Sauvignon IGT*

**REBSORTE:**

Cabernet Sauvignon

**HERSTELLUNGSGEBIET:**

Huegellagen auf mittelschwerem Boden in den Provinzen von Verona und Treviso  
Pergel oder Spalier Zuchtform der Weinberge  
Herstellung per Hektar: 160 Doppelzentner

**WEINLESE:**

von Hand im September - Oktober

**WEINERZEUGUNG:**

Gaerung in Stahltanks mit dauerndem Wiederaufguss des Mostes (rimontaggio). Veredelung folgt mit einer kurzen Lagerung in Eichenfaessern.

**ORGANOLEPTISCHE KENNZEICHEN:**

**Farbe:** Rubinrot

**Geruch:** charakteristisch, grasig, intensiv

**Geschmack:** trocken, mit aromatischem und samtigem Koerper

**GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG:**

Ausgezeichnet zu allen Fleischgerichten und besonders gut zu rotem Fleisch und Wildbret.  
Ideal Serviertemperatur: 18° - 20° C.

**Alcoholgehalt:** 12,5 % Vol.

**Gesamtsäuregehalt:** 5,5%

**PH:** 3,50

**Trocken Extrakt:** 33 Gramm per Liter



**CASA VINICOLA BENNATI**