



Dal 1920

Casa Vinicola Bennati

Selezione "Gadi"

Merlot Veneto

IGT

REBSORTE:

Merlot

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 und Oktober

WEINERZEUGUNG:

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

ORGANOLEPTISCHE KENNZEICHEN:

Farbe: Rubinrot

Geruch: wenig, grasig

Geschmack: wuerzig, harmonisch

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG:

Koerperreicher Wein. Ausgezeichnet zu traditionellen Gerichten, Wildbret, rotem Fleisch und Fleischbraten.

Ideal Serviertemperatur: 18° - 20° C.

Alcoholgehalt: 12 % Vol.

Gesamtsäuregehalt: 5,4 %

PH: 3,40

Trocken Extrakt: 33 Gramm per Liter



CASA VINICOLA BENNATI