

Bennie

VENETO ROSATO IGT



VILLA
MENEGHELLO
PACENGO DI LAZISE



Bennie

VENETO ROSATO IGT

Das mythologische scheue und gutmütige Seeungeheuer, dessen Name von „Benaco“ stammt.



PRODUKTION

Moränenhügel am Gardasee in der Gemeinde Lazise.



BODEN

Schotteriges Moränenland, in der Nähe des Gardasees.



ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol



REBSORTEN

Corvina, Merlot.



ERNTE

Manuelle Ernte in der dritten September-Dekade.



WEINBERGE

Zweibogige Reihenpflanzen.



AUSBAU

Stahl.



FLASCHENKAPAZITÄT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

Vinifizierung

Sofortiges Abbeeren und Gärung bei niedriger Temperatur in Kontakt mit den Schalen für einige Stunden. Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, erfolgt das Pressen und die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C.

Beschreibung

Mittelstarke rosa Farbe. Wohlriechend und fruchtig mit einem Verweis auf frische Blüten, durch die charakteristische Salzigkeit bereichert.

Paarung

Ideal als Aperitif, passt aber auch gut zu leichten Gerichten.