

# Bennie

VENETO ROSATO IGT

Der Name des sagenumwobenen Seeungeheuers geht auf das Wort "Benaco" zurück. Dieses Wesen ist für sein scheues und gutmütiges Wesen bekannt.



## PRODUKTION

Moränenhügel des Gardasees in der Gemeinde Lazise.



## BODEN

Moränenschotter Boden, in der Nähe des Gardasees.



## ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol



## REBSORTEN

Corvina, Merlot.



## ERNTE

Manuelle Ernte im zweiten September Dekade.



## WEINBERGE

Niedere Spalierziehung auf zwei Flachbogen.



## AUSBAU

Stahl.



## FLASCHENKAPAZITÄT

750 ml



## SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

## Vinifikation

Die Mazeration erfolgt über Nacht bei niedriger Temperatur in Kontakt mit den Schalen, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Dann wird der Most bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C gepresst und weiter vergoren.

## Weinbeschreibung

Der Wein präsentiert sich in einer faszinierenden Rosé-Farbe von mittlerer Intensität. Er verfügt über einen fruchtigen Duft und erinnert an frische Blumen. Er hat eine charakteristische Salzigkeit.

## Speisenempfehlung

Dieser Wein eignet sich ideal als Aperitif und harmoniert mit einer Vielzahl von Gerichten, darunter Gemüsedips, Fisch-Carpaccio, leichte Nudelgerichte und Sushi. Wir empfehlen ihn zu einem gemischten Fischgrill.