



BENNATI
Vini di Verona dal 1920

Soraighe



Ireos

Rosso del Veronese I.G.T.

"Ireos (Iris) is a wilde Blume, sterben Auf den Terrassen Veronese wächst und Derens Wurzeln lange vor dem dem Boden Auswaschung schützen.

Es ist ein Komplexer eleganter und Wein, rund und zart, der im Glas mit der Farbe der wunderschönen violetten gleichnamig wilde Blume glänzt."

Familie Bennati

Wein Typologie: Rotwein

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara e Cabernet Sauvignon

Herstellungsort: Cazzano di Tramigna in der Provinz Verona

Alkoholgehalt: 13.50 % vol.

Zuckergehalt: g/l 4

Gesamt-Säuregehalt: g/l 5.5

IM WEINBERG

Bodentyp: kalkhaltige Ablagerungen unterschiedlicher Farben und Oberflächen reich an Stein und Kalkstein

Stockdichte: 4000 Pflanzen / Hektar

Ertrag pro Hektar: Durchschnittlich 100 Doppelzentner pro Hektar

Lage: Hügel mit Terrassierungen

Anbauform: Hauptsächlich Pergola Veronese

Weinbau: Mechanisiert/Manuell

IM KELLER

Vinifizierung: Nach der Handlese werden die Trauben abgebeert und gekeltert.

Danach werden Beeren und Most in Tanks zusammen mit ausgewählten Hefen gefüllt, um die alkoholische Gärung zu starten.

Die alkoholische Gärung findet temperaturgesteuert statt (24-25°C), um die fruchtigeren Komponenten der Traubenschale herauszuziehen.

Nach der Gärung verbleibt der Wein in Edelstahl um dann in Eichenfässern und Barriques ausgebaut zu werden.

Eine weitere Verfeinerung erfolgt in Flaschen für 180 Tage

Filtration: Der Wein wird nur teilweise filtriert, um einen breiteren Ausdruck der organoleptischen Merkmale der benutzten Rebsorten zu ermöglichen.

Eventuelle, leichte Depots sind ein Beweis der Natürlichkeit des Produktes.

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: Intensiv rotfarbiger Wein, mit opulenten Düften nach reifen Waldbeeren und leicht würzigen Tabak, Kaffee und Wacholderbeere Noten. Am Gaumen ist er seidig, komplex und elegant dank seiner seidigen Tannine

Gastronomische Kombinationen: Sehr gut mit Rinderbraten und Lammgerichten, sowie Pilzen und reifem Käse.



MAN RÄT, DEN WEIN VOR DER
VERKOSTUNG MINDESTENS EINE
STUNDE LANG ATMEN ZU LASSEN
SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C



EMPFOHLENES GLAS
WEITES GLAS