



BARDOLINO D.O.C.

VITIGNI: Corvina, Molinara e Rondinella

VIGNETI:

la zona di produzione di questo vino di antica tradizione, è la zona collinare situata ad est del Lago di Garda caratterizzata dal microclima lacustre e da terreni morenici.

TECNICHE PRODUTTIVE:

La vinificazione è la classica vinificazione in rosso con macerazione di cinque/sette giorni accompagnata da sapienti follature.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino.

Profumo: delicato con sentori di frutta

Gusto: asciutto, sapido e fresco.

Gradazione alcolica: 12 % vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

ottimo vino da tutto pasto con piatti a base di carne.

SERVIZIO:

Va servito in ampi bicchieri ad una temperatura di 18° C.

