

Bardolino DOC Classico



Regione. Provincia di Verona, Veneto.



Uve. Corvina, Rondinella e Molinara, da vocati vigneti collinari nella zona di Bardolino sul Lago di Garda.



Vinificazione. Uve selezionate e raccolte a mano. Pigiatura soffice, breve macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata.



Note gustative. Colore rosso rubino tendente al cerasuolo. Profumo fresco, vinoso, fruttato. Sapore asciutto, armonico vivace, con lieve fondo amarognolo.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 5,7 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, pizza, piatti leggeri, carni, formaggi e a tutto pasto. Da bersi giovane e servire a 16 - 17 °C.



Bottiglia. "Bordolese" 750 ml (in cartone da 6 bt.), 375ml (in cartoni da 24 bt), 250ml (in cartoni da 30 bt), 1L (in cartoni da 6 bt.), 1,5L (in cartoni da 6 bt.).

