# Bardolino DOC




**TIPOLOGIA**

Vino rosso fermo

**VITIGNI PRINCIPALI**

Corvina, Rondinella, Molinara

**AREA DI PRODUZIONE**

Uve provenienti dalla zona collinare DOC sulle sponde del Lago di Garda nella provincia di Verona.

**TERRENI**

In prevalenza terreni collinari, a sud del lago di Garda, di origine morenica e argillosa, alternate a piccole zone pianeggianti caratterizzate da terreni alluvionali e calcarei.

**RACCOLTA**

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

**VINIFICAZIONE**

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

**COLORE**

Rosso vivace con riflessi violacei

**OLFATTO**

Tipico per il suo corpo leggero e per il delicato bouquet vinoso, co note di frutti rossi freschi e rosa canina.

**GUSTO**

Ben bilanciato, asciutto e sapido, lascia una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

**ABBINAMENTI**

Vino a tutto pasto, ben si adatta a pesce grigliato o risotti, tutti i tipi di carne fino alla selvaggina da piuma.

**CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

14-16°C

**GRADO ALCOLICO**

12,0% vol

[Bordolese standard ( 75 cl )], [12% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)