

## 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]

