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)