

BARDOLINO



Zona di produzione	Verona, lago di Garda
Denominazione	Bardolino DOC
Vitigni	Corvina e Rondinella
Vigneto	Da vocati vigneti collinari della zona doc Bardolino, del Lago di Garda.
Vinificazione	Uve raccolte a mano scelte, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.
Note degustative	Colore rosso rubino tendente al cerasuolo. Profumo fresco, vinoso, fruttato. Sapore asciutto, armonico, vivace, con lieve fondo amarognolo.
Dati analitici	Alcol 12% Vol. Acidità totale 5,5 g/l Residuo zuccherino 5 g/l
Gastronomia	Ideale con piatti di pasta, pizza, piatti leggeri, carni, formaggi e a tutto pasto. Servire a 18 °C
Conservazione e invecchiamento	Da bersi giovane e non oltre 4 anni dalla vendemmia