



Bardolino DOC

È un vino inconfondibile per il suo colore rosso rubino e per la forte identità della **Corvina**, che lo caratterizza. Viene apprezzato da giovanissimo, ma può rivelarsi davvero interessante con lunghi affinamenti: provare per credere.

Tipologia: vino rosso fermo

Uve: Corvina, Rondinella, Sangiovese.

Colore: rosso rubino.

Profumo: sentori di frutta rossa, con una nota speziata che emerge con l'affinamento

Sapore: di corpo leggero, elegante e armonico

Servire: a 16-18°C. Si accosta bene ai primi piatti in genere, zuppe, oppure a carni bianche.

Vinificazione: fermentazione di 10-12 giorni con le bucce, a temperatura controllata.

Affinamento: 9 mesi in botti di acciaio e affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Sistema di allevamento: Pergola Trentina e Guyot

Produzione media: 110 q.li/ha.

Grado alcolico: 12,5% Vol.

Acidità totale: 5,5 gr./lt



Azienda Agricola

Il Pignetto

BOTTIGLIA

Bottle

Vetro



CAPSULA

Seal

Plastica



TAPPO

Cork

Sughero



Raccolta differenziata

Raccolta differenziata
dedicata o per rifiuti organici

Verifica le disposizioni del tuo comune
Observe local waste disposal regulations

Azienda Agricola Il Pignetto

Loc. Pignetto, 108

37012 Bussolengo (Verona) - Italia

Tel. +39 +39 045 7151232

www.cantinailpignetto.com - info@cantinailpignetto.com