



Bardolino

Tipologia: vino rosso fermo

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese.

Colore: rosso rubino.

Profumo: delicatamente vinoso con note di frutta rossa.

Sapore: asciutto, di corpo leggero, morbido, elegante ma sapido con leggero retrogusto amarognolo.

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

Vinificazione: macerazione di 8-10 giorni con le bucce in fermentazione a temperatura controllata.

Invecchiamento: 6 mesi in botti di acciaio e affinamento in bottiglia di almeno 1 mese.

Sistema di allevamento: pergola Trentina e Guyot

Produzione media: 110 q.li/ha.

Grado alcolico: 12,5% Vol.

Acidità totale: 5,5 gr./lt