



BARDOLINO DOC

“DAL CUORE PULSANTE DELLE
COLLINE DEL GARDA”



AREA DI PRODUZIONE

I vigneti di questo bardolino crescono sulle colline orientali del Lago di Garda, nella così detta riviera degli ulivi.

VITIGNO

Corvina veronese e Rondinella

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia, metà di settembre, è seguita da circa 10-12 giorni di macerazione. Dopo la fermentazione il vino viene affinato in serbatoi di cemento.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di color rosso rubino brillante, al naso presenta note di frutta a bacche rosse e spezie. Buona consistenza, rotondo e morbido al palato.

ALCOOL 12,5%

IL CONSIGLIO

Si sposa bene con i primi piatti a base di pasta come risotti e ravioli e la carne rossa. Accompanya anche il pesce di lago (tinca, sarde..)

