

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINIFICAZIONE

L'uva pigiata viene fatta macerare sulle bucce per 8-10 giorni a cappello sommerso alla temperatura costante di 20-22 °C, per esaltarne i profumi fruttati. Il prodotto, ultimata la fermentazione alcolica, viene decantato. Segue la fermentazione malolattica. Successivamente il vino viene poi stoccato in acciaio per 3-4 mesi prima di essere assemblato ed imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE

Di un bel colore rosso, con freschi e intensi profumi fruttati di ribes e ciliegia. Al palato si rivela armonico, sapido, di buona struttura.

ABBINAMENTO

Si accompagna bene con salumi, primi piatti, portate di verdura saporite come melanzane alla parmigiana, secondi di carne bianca, con il coniglio e formaggi freschi.

Da servire abbastanza fresco a 14 °C.

Colori d'Italia

Questa linea abbraccia i classici d'Italia con uno stile giovane e moderno. Strizza l'occhio alle tavole delle diverse tradizioni gastronomiche, facile da abbinare, una collezione di vini bianchi e rossi per riscoprire i sapori della famiglia italiana.



Provenienza

Versante sudorientale del lago di Garda.

Uve/Blend

Corvina Veronese 60%
Rondinella 20%
Molinara 20%

Periodo

Vendemmia

Metà settembre

Gradazione Alcolica

12%

PH

3.27

Acidità totale

5.5 g/l

Zucchero residuo

4,65 g/l