



BARDOLINO

Denominazione di Origine Controllata



UVAGGIO

Corvina, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

Bardolino (sponda orientale del Lago di Garda).

TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Fermentazione in acciaio a bassa temperatura
affinamento in acciaio.*

AFFINAMENTO

In acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: fruttato di ciliegia con sentori floreali.

Gusto: morbido, sapido ed armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 – 16 C°.

ABBINAMENTI

*Vino rosso fresco e leggero da abbinare ad antipasti,
primi piatti in genere, a carni bianche come pollo,
tacchino. Per i palati più raffinati si può accostare
anche ad alcuni secondi a base di pesce come il
luccio, la trota o il lavarello.*

