



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

12 – 14 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.