



## 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.