



Bardolino Classico DOC Terra Rossa

- Area di coltivazione:* Regione Veneto, provincia di Verona, zona classica collinare affacciata sul Lago di Garda orientale.
- Tipologia del terreno:* Origine morenica, variabile a seconda delle microzone, tendenzialmente argilloso con poco scheletro.
- Vinificazione:* Vendemmia settembre inizio ottobre con raccolta a mano. Fermentazione a temperatura controllata tra i 20°C e 22°C, con macerazione di 7-8 gg circa in cui si ripetono almeno 4 rimontaggi al giorno.
- Affinamenti:* Riposa in acciaio inox.
- Colore:* Rosso rubino luminoso e vivace.
- Bouquet:* Sentori di frutti rossi mora, mirtillo e ribes, floreale nel primo anno di vita.
- Gusto:* Vellutato ed armonico, con una interessante sapidità tipica della zona del lago di Garda, accompagnata da una naturale fragranza.
- Mantenimento:* Mantiene le sue caratteristiche per più di 5 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per piatti leggeri:
pasta, tortellini, risotti,
carni bianche e rosse e
formaggi freschi.



12,00 % Vol



Servire a 16 - 18 °C



Corvina e Corvinone
Rondinella
Molinara