



Bardolino Superiore Classico DOCG

- Area di coltivazione:* Regione Veneto, provincia di Verona, zona classica collinare affacciata sul Lago di Garda orientale.
- Tipologia del terreno:* Origine morenica, medio impasto in alcune microzone argillose.
- Vinificazione:* Vendemmia settembre inizio ottobre con raccolta a mano in plateau con lieve appassimento. Fermentazione a temperatura controllata tra i 22°C e 24°C, con macerazione di 7-8 gg circa in cui si ripetono almeno 4 rimontaggi al giorno.
- Affinamenti:* Maturazione in barrique di rovere francese minimo per 12-14 mesi, successivamente riposa in acciaio inox.
- Colore:* Rosso rubino intenso con riflessi granati.
- Bouquet:* Spiccano sentori di ribes nero e mora uniti a note di spezie.
- Gusto:* Buona sapidità tipica della zona del Lago di Garda, armonico e leggermente tannico.
- Mantenimento:* Mantiene le sue caratteristiche per più di 5-6 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per piatti a base di carne, arrostiti e formaggi di media stagionatura.



13,50 % Vol



Servire a 16 - 18 °C



Corvina e Corvinone
Rondinella
Molinara