



## BARDOLINO CLASSICO DOC

Der Bardolino ist ein junger, frischer Rotwein mit angenehmem Geschmack und Aromen von Früchten und Gewürzen. Ein einfacher, unkomplizierter Wein, geeignet für jede Tageszeit und für jedes Gericht. Passt hervorragend zu Nudelgerichten mit Fleisch, Gemüse, Pilzen und Fisch. Köstlich als Begleiter von Suppen aus Hülsenfrüchten und von gedünstetem, im Ofen gebackenem oder gegrilltem Geflügel (vom Hof). Interessant auch in Kombination mit Pilzen und Maroni. Traditionell wird am Gardasee der Bardolino zu Polenta, Baccalà (Stockfisch) und gemischtem Siedfleisch mit "Pearà" (Brotmark), typische Gerichte aus dem Veneto, serviert. Im Sommer, gut gekühlt bei 10 - 12 °C serviert, ergänzt er in fabelhafter Weise Speisen mit Süßwasserfischen!

**PRODUKTIONSGBIET:** Bardolino Classico (Gemeinden des Gardasees, Costermano und Bardolino).

**REBSORTEN:** Corvina 60%, Rondinella 40%.

**ANBAUTECHNIK:** Traditioneller Laubenanbau und Guyot.

**TRAUBENLESE:** Von Hand Ende September Anfang Oktober.

**WEINBEREITUNG:** Traditionelle Weinbereitung auf der Maische für ca. 10 Tage.

**REIFUNG:** Für kurze Zeit in Stahltanks.

**FARBE:** Leuchtend rubinrot.

**BOUQUET:** Zurückhaltend, fruchtig, leicht würzig.

**GESCHMACK:** Angenehm, harmonisch.

**ALKOHOLGEHALT:** 12.5% vol.

**SERVIERTEMPERATUR:** 15 - 16 °C.