



BARDOLINO CLASSICO DOC

Il Bardolino è un vino rosso giovane, dal gusto piacevole, fresco, con profumi di frutta e spezie. Vino semplice non impegnativo, adatto per ogni momento e per ogni pietanza. Buonissimo con i primi piatti a base di paste di diverse varietà con condimenti di carne, verdure, funghi e pesce. Delizioso con zuppe di legumi, con carni d'aia (da cortile) in umido, al forno e alla griglia. Interessante l'abbinamento con piatti a base di funghi, castagne. Sul Lago di Garda è tradizione che il vino Bardolino accompagni polenta e Baccalà (stoccafisso) e Bollito misto con la Pearà, piatti tipici della cucina veneta. D'estate è ottimo bevuto fresco 10 - 12 °C, favoloso con il pesce di acqua dolce!

ZONA DI PRODUZIONE: Bardolino Classico (comuni di Garda, Costermano e Bardolino).

VITIGNI: Corvina 60%, Rondinella 40%.

COLTIVAZIONE: Pergola tradizionale veronese e Guyot.

RACCOLTA DELL'UVA: Manuale fine settembre primi di ottobre.

METODO DI PRODUZIONE: Vinificazione tradizionale sulle bucce per circa 10 giorni.

AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio per breve periodo.

COLORE: Rosso rubino brillante.

BOUQUET: Delicato, fruttato, leggermente speziato.

SAPORE: Piacevole, armonico.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 - 16 °C.