



Bardolino Classico



CLASSIFICAZIONE
DOC



TERRITORIO
Bardolino, Veneto



UVE
Corvina
Rondinella
Molinara



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura e diraspatura, il mosto subisce un processo di fermentazione e macerazione di 6-8 giorni in vinificatori verticali a temperatura controllata, che consentono l'estrazione di colore e sostanze polifenoliche. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura in botti di rovere di Slavonia da 60 ettolitri.

COLORE

Rosso rubino di media intensità, brillante con leggeri riflessi purpurei.

PROFUMO

Intenso con delicate note floreali e fruttate che ricordano la ciliegia rossa.

SAPORE

Di medio corpo con tannini morbidi ed un piacevole finale fresco e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve preferibilmente a 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con antipasti saporiti, paste e risotti. Si abbina ottimamente a carni bianche grigliate e a formaggi leggermente stagionati o freschi.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	76	316	0,75	1,4	76	8 002235 572552	-	-	-	-
Imballo	241	323	4,5	8	163	8 002235 572651	-	-	-	6
Pallet	1200	1835	472,5	882	800	-	21	5	105	630