

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

# Bral Rosso Verona

**Zona di produzione**

Bardolino, sponda orientale del Lago di Garda.

**Suolo**

Terreni collinari di origine morenica.

**Uvaggio**

Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvinone e Rondinella

**Alcool**

14,5% Vol.

**Colore**

Tra il rosso rubino e il rosso granato.

**Bouquet**

Profumi floreali con note di frutta matura.

**Sapore**

Ampio, intenso e persistente.

**Vendemmia**

Fine Settembre con raccolta manuale dei grappoli migliori giunti a maturazione ottimale.

**Metodo di produzione**

Vinificazione tradizionale dopo un periodo di appassimento di almeno 1 mese e mezzo.

**Affinamento**

In botte di rovere per almeno 1 anno.

**Conservazione**

Tenere in un luogo fresco e asciutto, con poca luce. Vino da invecchiamento, consigliamo di conservarlo in posizione orizzontale.

**Temperatura di servizio**

Vino da servire alla temperatura di 16-18°C. Consigliamo l'apertura 1 ora prima del consumo.

