

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA

# Bardolino Superiore Classico

## Zona di produzione

Bardolino Classico, zona est del Lago di Garda.

## Suolo

Terreni collinari di origine morenica.

## Uvaggio

Corvina, Rondinella, Corvinone,  
Cabernet Sauvignon, Merlot.

## Alcool

13,5% Vol.

## Colore

Rosso rubino intenso.

## Bouquet

Sentori di frutta rossa matura e note speziate.

## Sapore

Caldo, morbido e tannico.

## Vendemmia

Nel mese di Settembre. Raccolta dei grappoli giunti a maturazione ottimale e con leggero appassimento.

## Metodo di produzione

Macerazione per 2-3 settimane e vinificazione tradizionale sulle bucce.

## Affinamento

In botte di rovere per 6 mesi e successivamente in acciaio.

## Conservazione

Da conservare in luogo fresco e asciutto, con poca luce.

## Temperatura di servizio

Servire alla temperatura di 16-18°C.

