

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA

Bardolino Superiore Classico

Anbaugebiet

Bardolino Classico, am östlichen Ufer des Gardasees.

Boden

Hügelgalände moränischen Ursprungs.

Rebsorten

Corvina, Rondinella, Corvinone, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Alkoholgehalt

13,5% Vol.

Farbe

Intensiv Rubinrot.

Bouquet

Noten von reifen roten Früchten und Gewürznoten.

Geschmack

Warm, weich und tanninhaltig.

Weinlese

Im September. Ernte der Trauben, die optimale Reife erreicht haben und leicht welk sind.

Weinherstellung

Maischegärung für 2-3 Wochen mit traditioneller Weinbereitung auf den Schalen.

Ausbau

Etwa 6 Monate in Eicheholzfässern und dann im Edelstahlbehältern.

Weinlagerung

An einem trockenen Ort mit wenig Licht aufbewahren.

Serviervorschläge

Bei 16-18°C servieren.

