

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

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

Ausbau

Mindestens ein Jahr zwischen Holz und Stahl.

Weinlagerung

An einem trockenen Ort
mit wenig Licht aufbewahren.

Serviovorschläge

Bei 16-18°C servieren.

