

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

Lunga macerazione e vinificazione tradizionale sulle bucce.

Affinamento

Minimo un anno tra legno e acciaio.

Conservazione

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

Temperatura di servizio

Servire alla temperatura di 16-18°C.

