

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Bardolino Classico

Anbaugebiet

Im Herzen des klassischen historischen Bardolino Gebiets am Ostufer des Gardasees.

Boden

Hügelgalände moränischen Ursprungs.

Rebsorten

Corvina, Rondinella, Merlot, Corvinone.

Alkoholgehalt

12,5% Vol.

Farbe

Rubinrot.

Bouquet

Anklänge von Kirsche, Johannisbeere und Veilchen.

Geschmack

Fein, leicht tanninhaltig und ausgewogen.

Weinlese

Im September mit mechanischer Lese der Trauben, die ihre optimale Reife erreicht haben.

Weinherstellung

Maischegärung auf den Schalen mit Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Ausbau

Etwa 4 Monate in Edelstahlbehältern.

Weinlagerung

An einem trockenen Ort mit wenig Licht aufbewahren.

Serviertipps

Bei 16°C servieren und die Flasche zum Zeitpunkt des Servierens entkorken.

