

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Bardolino Classico

Zona di produzione

Nel cuore della storica zona classica del Bardolino, nella sponda orientale del Lago di Garda.

Suolo

Terreni collinari di origine morenica.

Uvaggio

Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot.

Alcool

12,5% Vol.

Colore

Rosso rubino.

Bouquet

Sentori di ciliegia, ribes e violetta.

Sapore

Fine, leggermente tannico ed equilibrato.

Vendemmia

A Settembre con raccolta meccanica dei grappoli giunti a maturazione ottimale.

Metodo di produzione

Macerazione sulle bucce con fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

In vasche di acciaio inox per circa 4 mesi.

Conservazione

Tenere in un luogo asciutto con poca luce.

Temperatura di servizio

Servire a 16°C stappando la bottiglia al momento della mescita.

