

C A S E T T O



Bardolino Superiore Classico DOCG

Zona di produzione: quella del Bardolino classico

Suolo: terreni collinari di origine morenica, formati da detriti ciottolosi e limosi, depositati dai ghiacciai durante il quaternario.

Uvaggio: Rondinella, Molinara, Corvina, Merlot, Cabernet.

Alcool: 13,5% vol.

Produzione di vigna: ca. 90 q.li per ettaro.

Colore: rosso rubino intenso.

Bouquet: caldo, con sentori di frutta rossa matura e note speziate.

Sapore: pieno, avvolgente e leggermente tannico.

Raccolta: vendemmia tardiva a maturazione ottimale dei grappoli.

Metodi di produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 2-3 settimane.

Affinamento: in botte di rovere per un anno e successivamente in acciaio.

Consumo: vino da bere nell'arco di 4 anni alla temperatura di 16 – 17°C.

Abbinamento gastronomico: paste al sugo, carni rosse formaggi, salumi, arrostiti.



Soc. Agricola Casetto di Aldo Brancher & C. s.s.

Via Monte Noal e Pigno, 8 - 37011 - Cisano di Bardolino - VERONA (Italy)
tel/fax: +39 0456229130 - e-mail: info@agricolacasetto.it - export@agricolacasetto.it