



# C A S E T T O



## BARDOLINO CLASSICO DOC

**Anbaugebiet:** Im Herzen des klassischen historischen Bardolino-Gebiets am Ostufer des Gardasees.

**Boden:** Hügelgalände moränischen Ursprungs.

**Rebsorten:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot.

**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.

**Serviervorschläge:** bei 16°C servieren und die Flasche zum Zeitpunkt des Servierens entkorken.

*SOCIETÀ AGRICOLA CASETTO di Aldo Brancher & C. s.r.l.*

Via Monte Noal e Pigno, 8

Cisano di Bardolino, Verona

+390456229130 - [info@agricolacasetto.it](mailto:info@agricolacasetto.it)

[www.agricolacasetto.it](http://www.agricolacasetto.it)