



C A S E T T O



BARDOLINO CLASSICO DOC

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.

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

Via Monte Noal e Pigno, 8

Cisano di Bardolino, Verona

+390456229130 - info@agricolacasetto.it

www.agricolacasetto.it