



# C A S E T T O



## BARDOLINO SUPERIORE CLASSICO DOCG

**Zona di produzione:** Bardolino Classico, zona est del Lago di Garda.

**Suolo:** terreni collinari di origine morenica.

**Uvaggio:** Corvina, Rondinella, Corvinone, Cabernet Sauvignon, Merlot.

**Alcool:** 13,5% Vol.

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Bouquet:** sentori di frutta rossa matura e note speziate.

**Sapore:** caldo, morbido e tannico.

**Vendemmia:** nel mese di Settembre. Raccolta dei grappoli giunti a maturazione ottimale e con leggero appassimento.

**Metodo di produzione:** macerazione per 2-3 settimane e vinificazione tradizionale sulle bucce.

**Affinamento:** in botte di rovere per 6 mesi e successivamente in acciaio.

**Conservazione:** da conservare in luogo fresco ed asciutto, con poca luce.

**Temperatura di servizio:** servire alla temperatura di 16 -18°C.

*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