



Bardolino DOC Classico

ROTWEINE



Alkohol: 12% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Typisches Hügelland der östlichen Seite des Gardasees. Gemeinden: Bardolino, Lazise, Javaion und Garda.

Rebsorten: Corvina (65%), Rondinella (25%) und andere (10%). Der Anbau erfolgt in traditioneller Spalierziehung.

Boden: Moränischer Boden mit den typischen Steinablagerungen.

Weinbereitung und Herstellung: Die geernteten Trauben werden sanft gepresst. Die Fermentation (5-6 Tage bei konstanter Temperatur bei 18-20°C) erfolgt in hochwertigen Stahltanks.

Beschreibung: Leichter, frischer und trockener Rotwein, der sich zu vielen Gelegenheiten eignet.

Farbe: Helles rubinrot.

Duft: Frische, fruchtige Aromen.

Geschmack: Angenehm trockener, frischer und harmonischer Rotwein.

Trinktemperatur: 15-16°C.

Lagerung: Unser Bardolino DOC Classico sollte jung getrunken und in einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahrt werden.

Serviervorschlag: Dieser Wein eignet sich zu vielen Gelegenheiten und ist ein perfekter Begleiter zu Vorspeisen, weißem Fleisch und Käse.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,00 g/l

Zucker: 8,00 g/l

SO₂ gesamtmenge: 86 mg/l

Freies SO₂: 28 mg/l

Trockene Extrakt Nettomenge: 26,0 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,24 g/l