



Bardolino DOC Classico

VINI ROSSI



Alcool: 12% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Zona classica collinare della riva orientale del Lago di Garda. Comuni di Bardolino, Lazise, Cavaion e Garda.

Uve: Da uve rosse Corvina (65%), Rondinella (25%) e Varie Rosse (10%).
Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola e spalliera.

Composizione del suolo: Terreni ghiaiosi di origine morenica.

Sistema di vinificazione: Pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 5-6 giorni a temperatura controllata (18-20°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino rosso secco, fresco e leggero, adatto per ogni occasione.

Colore: Rosso rubino chiaro.

Profumo: Vinoso, delicato e fragrante.

Sapore: Asciutto, sapido, armonico e morbido.

Temperatura di servizio: Da servire fresco a 15-16°C.

Conservazione: Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da tutto pasto, accompagna egregiamente primi piatti, carni bianche e formaggi.

DATI TECNICI:

Acidità Totale: 5,00 g/l

Zucchero: 8,00 g/l

SO2 totale: 86 mg/l

SO2 libera: 28 mg/l

Estratto secco netto: 26,0 g/l

Acidità volatile: 0,24 g/l

