



Novello Bardolino DOC Classico

ROTWEINE



Alkohol: 12% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Im klassischen Hügellgebiet der östlichen Seite des Gardasees in den Gemeinden von Bardolino, Lazise, Cavaion und Garda.

Rebsorten: Wird in sehr selektierten Mengen aus Corvina- (30%), Rondinella- (40%), Molinara (15%) und Sangiovese (15%) hergestellt. Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spalierziehung.

Boden: Steiniger Boden glazialen Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Die Trauben werden leicht gepresst. Die anschließende Gärung mit Schalenkontakt erfolgt unter ständiger Temperaturkontrolle (18-20°C.) in thermoklimatisierten Edelstahltanks.

Beschreibung: Trockener Wein, fruchtig und leicht prickelnd – der erste Wein der Weinlese jeden Jahres.

Farbe: Rubinrot, hell und lebhaft.

Duft: Fruchtig und an Waldbeeren erinnernd.

Geschmack: Frisch, fruchtig, leicht prickelnd, trocken und harmonisch.

Trinktemperatur: 14-15°C.

Lagerung: In einem trockenen, dunklen und gut gelüfteten Raum lagern und sehr jung trinken.

Serviervorschlag: Dieser Wein eignet sich besonders zu Vorspeisen, Geflügel und Käse – unbedingt einmal zu Kastanien probieren.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5.35 g/l

Zucker: 7.90 g/l

SO₂ gesamtmenge: 67 mg/l

Freies SO₂: 25 mg/l

Trockene Extraktmenge: 24.3 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,20 g/l



CANTINE LENOTTI