



Novello 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: Prodotto in quantità limitate da uve rosse Corvina (30%), Rondinella (40%), Molinara (15%) e Sangiovese (15%). Sistema di coltivazione: tradizionale a spalliera.

Composizione del suolo: Terreni ghiaiosi di origine morenica.

Sistema di vinificazione: Macerazione carbonica al 100% delle uve con saturazione di anidride carbonica (fermentazione degli acini interi sui grappoli con riduzione del tenore acido e formazione di particolari profumi), pigiatura soffice, fermentazione in rosso a temperatura controllata (18-20°C.), imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino secco, fruttato e leggero, primo prodotto della nuova vendemmia di ogni anno.

Colore: Rosso rubino, chiaro e vivace.

Profumo: Fruttato e fragrante, che ricorda quello dei frutti di bosco.

Sapore: Fresco, asciutto e armonico.

Temperatura di servizio: Da servire fresco a 14-15°C.

Conservazione: Per le sue tipiche caratteristiche di freschezza e fragranza si consiglia di consumare questo prodotto molto giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da tutto pasto, accompagna egregiamente primi piatti, carni bianche e formaggi. Particolarmente consigliato con le castagne, frutto tipico del mese di novembre, periodo di uscita di questo prodotto.

DATI TECNICI:

Acidità Totale: 5.35 g/l

Zucchero: 7.90 g/l

SO2 totale: 67 mg/l

SO2 libera: 25 mg/l

Estratto secco netto: 24.3 g/l

Acidità volatile: 0.20 g/l