

# Bardolino

## DOC Classico



**Alkohol:** 12% vol.

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

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

**Boden:** Steiniger Boden glazialen Ursprungs.

**Weinbereitungssystem:** 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:** In einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahren. Er sollte jung getrunken werden.

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

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO <sub>2</sub>	Freies SO <sub>2</sub>	Netto Trockenextrakt
8.00 g/l	5.20 g/l	0.30 g/l	96 g/l	28 g/l	25.0 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)