

# Bardolino

## DOC Classico



**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.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
8.00 g/l	5.20 g/l	0.30 g/l	96 g/l	29 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)