

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

INFO@LENOTTI.COM