

# Novello

## 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:** 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.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
7.90 g/l	5.35 g/l	0.20 g/l	67 g/l	25 g/l	24.3 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)