



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Bardolino

Denominazione: Bardolino DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno:

Vinificazione:

Affinamento: Acciaio

Colore:

Profumo:

Sapore:

Grado alcolico: 12

Temperatura di servizio: 14-16°C

Abbinamenti: Pastasciutte al pomodoro, carni bianche e salumi giovani

Descrizione:

Esclusivo prodotto della provincia di Verona si presenta con un bel colore rosso rubino senza sfumature sull'unghia. All'olfatto si sentono profumi di lampone e di fragola, mentre al palato è leggermente tannico con una freschezza in acidità particolarmente piacevole e lunga nel tempo. Si abbina molto bene con pastasciutte al pomodoro, carni bianche anche alla griglia e salumi giovani. Va servito a 14-16°C.