



- VITICOLTORI DAL 1877 -



# Bardolino Magnum

**Denominazione:** Bardolino DOC  
**Vitigni:** Corvina, Rondinella e Molinara  
**Tipologia terreno:**  
**Vinificazione:**  
**Affinamento:** Acciaio

## Colore:

## Profumo:

## Sapore:

### Grado alcolico:

### Temperatura di servizio:

**Abbinamenti:** Pastasciutte al pomodoro, carni bianche anche alla griglia e salumi giovani

## Descrizione:

Esclusivo prodotto della provincia di Verona si presenta con un bel colore rosso rubino senza sfumature sull'unghia. All'olfatto sentiamo 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