

# BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



## VITIGNI

Corvina, Corvinone, Rondinella

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso chiaro e brillante. All'olfatto si percepiscono sentori di frutta fresca e viola.

In bocca risulta fine, delicatamente fruttato e morbido.

## METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia inizia solitamente tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox a temperatura controllata di 20°-24° C e dura circa 10 gg.

Seguono rimontaggi, svinatura e travasi.

Il vino ottenuto rimane in contatto con i lieviti fino al momento dell'imbottigliamento.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Con la sua freschezza si abbina bene a piatti di pasta al pesto, pasta con verdure, carni bianchi ed alcuni tipi di pesce come tonno e pesce spada alla griglia.

Temperatura di servizio:

16° - 18° C

Titolo alcolometrico:

12,50% vol.

Formati:

Bottiglia 0,75 lt

