

# Bardolino

## *i Classici*

### Doc Classico

**Anbaugbiet:**

Bardolino Classico Gebiet (am östlichen Ufer des Gardasees)

**Boden:**

Hügelgebiet moränischen Ursprungs

**Rebsorten:**

Corvina  
Rondinella

**Weinlese:**

Handlese im Laufe einer einzigen Erntesession

**Weinbereitung:**

traditionelle Vinifikation  
Maischegärung von 4-6 Tagen

**Ausbau:**

in Edelstahlbehältern

**Weinanalysen:**

Alkoholgehalt 12.5 % Vol.

**Farbe:**

rubinrot mittlerer Intensität

**Bouquet:**

fein und delikater, mit Blumennoten

**Geschmack:**

weich, saftig und harmonisch

**Serviervorschläge:**

empfohlen zu Nudel- und Reisgerichten mit Sauce, weißem Fleisch, Weich- und Frischkäse

**Lagerfähigkeit:**

Wein, der innerhalb von 2 Jahren getrunken werden sollte

**Serviertemperatur:**

15°-16°C



**ZENI**  
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA  
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022  
www.zeni.it - info@zeni.it