

Bardolino Superiore

speciali

Docg Classico

Anbaugebiet:

Bardolino Classico Gebiet (am östlichen Ufer des Gardasees)

Boden:

Hügelgebiet moränischen Ursprungs

Rebsorten:

Corvina
Corvinone
Rondinella

Weinlese:

Spätlese der vollreifen und gesunden Trauben

Weinbereitung:

traditionelle Vinifikation mit Maischung von 2-3 Wochen

Ausbau:

Ca. 12 Monate in Eicheholzfässern je nach Jahrgang und kurze Zeit in Edelstahlbehältern

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 13.5 % Vol.

Farbe:

intensiv rubinrot

Bouquet:

warm, mit Anklängen an reifen roten Beeren und Gewürzaromen

Geschmack:

voll, einhüllend, mit angenehm tannischer Note

Serviervorschläge:

empfohlen zu Nudelgerichten mit Sauce, dunklem Fleisch, Käse, Wurstwaren, Braten

Lagerfähigkeit:

Wein, der innerhalb von 4 Jahren getrunken werden sollte

Serviertemperatur:

16°-18°C



ZENI
1870

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