

i Filari del Nino Bardolino

FEF Collection

Doc Classico
senza solfiti aggiunti

Zona di produzione:

Bardolino Classico (la sponda orientale del Lago di Garda)

Suolo:

terreni collinari di origine morenica con presenza di limo e argilla

Vitigni:

Corvina
Corvinone
Rondinella

Raccolta:

uva raccolta in cassette in perfetto stato sanitario

Metodi di produzione:

vinificazione con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni e inoculo con un lievito neutro che non produce solfiti

Affinamento:

in acciaio per 5 mesi

Dati analitici:

alcol 12.5 % vol.



Colore:

rosso rubino brillante con riflessi violacei

Bouquet:

intenso con sentori di frutti di bosco e fragola

Sapore:

fresco, persistente con un finale piacevolmente tannico

Abbinamento gastronomico:

paste al sugo, carni rosse, formaggi teneri e salumi

Consumo:

da gustare nell'arco di due anni, si consiglia una volta aperta la bottigliadi berla nell'arco della giornata

Temperatura di servizio:

14°-16°C



ZENI
1870

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