

Bardolino

i Classici

Doc Classico

Zona di produzione:

Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)

Suolo:

terreni collinari di origine morenica

Vitigni:

Corvina
Rondinella

Raccolta:

a mano in un unico passaggio

Metodi di produzione:

vinificazione tradizionale sulle bucce per 4-6 giorni

Affinamento:

in acciaio

Dati analitici:

alcol 12.5 % vol.

**Colore:**

rosso rubino di media intensità

Bouquet:

fine, delicato, con sentore di fiori

Sapore:

morbido, sapido ed armonico

Abbinamento gastronomico:

paste al sugo, risotti, carni bianche in genere, formaggi teneri

Consumo:

vino da gustare al meglio nell'arco di 2 anni

Temperatura di servizio:

15°-16°C



ZENI
1870

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