

Bardolino

Vigne Alte Doc Classico

Zona di produzione:

Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)

Suolo:

terreni collinari di origine morenica

Vitigni:

Corvina 60%
Rondinella 30%

Raccolta:

a mano selezionando i grappoli migliori, giunti a maturazione ottimale

Metodi di produzione:

vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 4-6 giorni

Affinamento:

in acciaio

Dati analitici:

alcol 12.5 % vol.

Colore:

rosso rubino vivo

Bouquet:

intenso, fruttato e leggermente vinoso

Sapore:

pieno, fragrante ed armonico

Abbinamento gastronomico:

paste al sugo, carni rosse, formaggi teneri e salumi

Consumo:

vino da gustare al meglio nell'arco di 3 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