

Bardolino Superiore

speciali

Docg Classico

Zona di produzione:

Bardolino Classico
(la sponda orientale
del Lago di Garda)

Suolo:

terreni collinari di origine morenica

Vitigni:

Corvina
Corvinone
Rondinella

Raccolta:

vendemmia tardiva
a maturazione ottimale
dei grappoli

Metodi di produzione:

vinificazione tradizionale
con macerazione per 2-3
settimane

Affinamento:

in botte di rovere per un anno,
a seconda dell'annata, e
successivo passaggio in acciaio

Dati analitici:

alcol 13.5 % vol.



Colore:

rosso rubino intenso

Bouquet:

caldo, con sentori di frutta rossa
matura e note speziate

Sapore:

pieno, avvolgente
e giustamente tannico

Abbinamento gastronomico:

paste al sugo, carni rosse,
formaggi, salumi, arrostiti

Consumo:

vino da gustare al meglio
nell'arco di 4 anni

Temperatura di servizio:

16°-18°C



ZENI
1870

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