

BARDOLINO SUPERIORE D.O.C.G.

Ein Produkt aus klassischen roten veronesischen Trauben: Corvina, Rondella und Molinara, aus unseren Weinbergen von Salionze, am suedlichen Gardasee gelegen. Bevor dieser klassischer Rotwein abgefuehlt wird, lassen wir ihn min. ein Jahr lang in grossen Holz-und Edelstahlfaessern reifen.

Bezeichnung

Bardolino Superiore D.O.C.G.

Weinreben

Corvina, Rondinella und Molinara

Technik und Produktion

Fuer diesen klassischen Wein 'classico veronese' gilt eine traditionelle imitierte Weinherstellung mit einer Makulation (einmanschen). Vor der Abfuehlung in Flaschen wird er im Stahlfass verfeinert und erfrischt.

Organische Eigenschaften

Intensive rubinrote Farbe mit fruchtigem gereiften Aroma und einer Note Vanillie. Samtig milder Geschmack, wuerzig ausgeglichen im Geschmack.

Alkoholgehalt 12,80 %

Verkoestigung und Service

Servieren Sie Ihn mit Braten- und Wurstgerichten. Nach ausgiebiger Sauerstoffaufnahme wird er in grossen Glaessern mit 20°C verkoestigt.

