

BARDOLINO

Uvas Corvina, Rondinella y Molinara cultivadas en nuestros viñedos al sudeste del lago de Garda, donde la mineralidad del terreno regala al vino su típico y fresco sabor. Se cria en acero y su mejor momento es a los dos años de edad.



Denominación

Bardolino D.O.C.

Uvas

Corvina, Rondinella y Molinara

Técnica de vinificación

Maceración de 6-7 días por este clásico vino veronés. Crianza en acero para conservar su frescura.

Características organolépticas

Color rojo rubí con aroma intenso, vinoso y de fruta roja. De sabor suave y seco, con un toque de amargura.

Alcohol 12,30 % vol

Maridaje y servicio

Ideal para acompañar platos de carne asada y quesos fuertes. Se sirve a 16-18°C y se bebe joven, antes de tres años.

