

BARDOLINO SUPERIORE D.O.C.G.

Producido con uvas negras clásicas veronesas (corvina, rondinella, molinara) de nuestros viñedos de Salionze, al sur del lago de Garda. Antes de ser embotellado pasa por lo menos un año en barricas antes de criarse en acero.

Denominación

Bardolino Superiore D.O.C.G.

Uvas

Corvina, Rondinella y Molinara

Técnica de vinificación

Cuidada selección de uvas para la producción de este vino clásico verones. Después de la maceración se cria en barricas pequeñas y después en acero.

Características organolépticas

Color rojo rubí intenso, perfumes de fruta roja madura, con aromas de vainilla. De sabor suave, redondo y equilibrado.

Alcohol 12,80 % vol

Maridaje y servicio

Vino para acompañar con carnes horneadas y fiambres. Se sirve a 20°C en amplias copas, después de un tiempo de oxigenación adecuado.

