



Bardolino Superiore Docg

Denominazione: Bardolino Superiore DOCG

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari con scheletro consistente e

presenza di limo

Vinificazione: I grappoli vengono pigiati con con pressatura soffice, segue

una fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Note di frutta matura, ciliegia e more, con sentori speziati e di

vaniglia

Sapore: Una sensazione morbida, vellutata e armonica, con un finale

leggermente sapido

Grado alcolico: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 68°F

Abbinamenti: Perfetto con i primi piatti a base di carne, ottimo con i risotti. Ideale per carni rosse e arrosti. Da provare con piatti a base di tartufo

Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto da vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara. L'uva viene pressata in maniera soffice per preseravare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a tempratura controllata e l'affinamento prosegue in botti grandi per 12 mesi poi in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino strutturato, vellutato e armonico. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso esprime note di frutta matura, ciliegia e more, con sentori speziati e di vaniglia In bocca si percepisce una sensazione morbida, fine ed elegante, con un finale leggermente sapido. Perfetto con i primi piatti a base di carne, ottimo con i risotti. Ideale per carni rosse e arrosti. Da provare con piatti a base di tartufo. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.