



- VITICOLTORI DAL 1877 -



El Morar

Denominazione: Bardolino DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno:

Vinificazione: I grappoli vengono pigiati con con pressatura soffice, segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso rubino vivace

Profumo: I grappoli vengono pigiati con con pressatura soffice, segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Sapore: Rosso rubino vivace

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 14-16 °C | 57,2 F°

Abbinamenti: Perfetto con i primi piatti, ottimo con i risotti. Ideale per carni bianche, salumi e formaggi freschi. Da provare con il pesce di lago

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 preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino fresco, vivace e armonico. Si presenta di colore rosso rubino vivace. Al naso esprime note di frutta fresca, ciliegia e fragoline di bosco, con sentori di viola. In bocca si percepisce una sensazione fresca, fine e armonica, con un finale leggermente sapido. Perfetto con i primi piatti, ottimo con i risotti. Ideale per carni bianche, salumi e formaggi freschi. Da provare con il pesce di lago. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

