



Bardolino doc classico

Zona di produzione: Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)

Suolo: terreni collinari di origine morenica

Produzione in vigna: ca. 100 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina - Rondinella - Molinara

Colore: rosso rubino vivo

Bouquet: intenso, fruttato e leggermente vinoso

Sapore: pieno, fragrante ed armonico

Metodo di produzione: vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 4-6 giorni

Affinamento: in acciaio

Consumo: vino da gustare al meglio nell'arco di 2 anni, servito alla temperatura di 15-16°C

