



Bardolino superiore docg classico

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

Suolo: terreni collinari di origine morenica

Produzione in vigna: ca. 90 q.li per ettaro

Vitigni: Corvina 50% - Corvinone 10% - Rondinella 30% - Molinara 10%

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: caldo, con sentori di frutta rossa matura e note speziate

Sapore: pieno, avvolgente e piacevolmente tannico

Metodo di produzione: vinificazione tradizionale con macerazione per 2-3 settimane

Affinamento: in botte di rovere per un anno e successivo passaggio in acciaio

Consumo: vino da gustare al meglio nell'arco di 4 anni, servito alla temperatura di 16-18°C