

# BARDOLINO

DOC



## Vitigni

Corvina, Corvinone, Rondinella

## Metodo di produzione

La vendemmia inizia solitamente tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate.

La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox a temperatura controllata e dura circa 10 gg. Seguono rimontaggi, svinatura e travasi.

Il vino ottenuto rimane in contatto con i lieviti fino al momento dell'imbottigliamento.

## Note di degustazione

Di colore rosso chiaro e brillante.

All'olfatto si percepiscono sentori di frutta fresca e viola.

In bocca risulta fine, delicatamente fruttato e morbido.

## Abbinamenti

Con la sua freschezza si abbina bene a piatti di pasta al pesto, pasta con verdure, carni bianche ed alcuni tipi di pesce come tonno e pesce spada alla griglia.

## Temperatura di servizio

16° - 18° C

## Titolo alcolometrico

12,50% vol.