

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

# Bardolino Classico

## Zona di produzione

Nel cuore della storica zona classica del Bardolino, nella sponda orientale del Lago di Garda.

## Suolo

Terreni collinari di origine morenica.

## Uvaggio

Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot.

## Alcool

12,5% Vol.

## Colore

Rosso rubino.

## Bouquet

Sentori di ciliegia, ribes e violetta.

## Sapore

Fine, leggermente tannico ed equilibrato.

## Vendemmia

A Settembre con raccolta meccanica dei grappoli giunti a maturazione ottimale.

## Metodo di produzione

Macerazione sulle bucce con fermentazione a temperatura controllata.

## Affinamento

In vasche di acciaio inox per circa 4 mesi.

## Conservazione

Tenere in un luogo asciutto con poca luce.

## Temperatura di servizio

Servire a 16°C stappando la bottiglia al momento della mescita.

