



BARDOLINO CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Bardolino Classico

DENOMINAZIONE

Bardolino Classico DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella

ZONA DI PRODUZIONE

Bardolino classico

(sponda orientale del Lago di Garda)

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

affinamento in acciaio.

AFFINAMENTO

In acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: fruttato di ciliegia con sentori floreali.

Gusto: morbido, sapido ed armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 – 16 C°

ABBINAMENTI

Vino rosso fresco e leggero da abbinare ad antipasti, primi piatti in genere, a carni bianche come pollo, tacchino. Per i palati più raffinati si può accostare anche ad alcuni secondi a base di pesce come il luccio, la trota o il lavarello.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it

