



Un lago, il suo Vino.



BARDOLINO DOC CLASSICO

Provenienza:

zona classica di produzione,
versante orientale del Lago di
Garda.

Vitigno:

corvina 60%, rondinella 20%,
molinara 10%, merlot 10%.

Vinificazione:

macerazione-fermentazione
per 5 giorni a 23° C.

Gradazione alcolica:

12% vol.

Affinamento:

in acciaio.

***Caratteristiche
organolettiche:***

colore rosso rubino chiaro;
profumo vinoso e delicato; sapore
asciutto, sapido, leggermente
amarognolo.

Temperatura di servizio:

15° - 16° C.

Si accompagna a:

facilmente digeribile, è ottimo
con primi piatti delicati,
con zuppe
e minestre e carni bianche.



CANTINA CAORSA