



Un lago, il suo Vino.



**BARDOLINO
SUPERIORE
CLASSICO DOCG**

Provenienza:

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

Vitigno:

corvina 60%, rondinella 20%,
cabernet sauvignon 10%,
merlot 10%.

Vinificazione:

breve appassimento
dell'uva; macerazione-
fermentazione per 10 giorni
a 28° C.

Gradazione alcolica:

13,5% vol.

Affinamento:

18 mesi, 50% in barriques
e 50% in acciaio.

***Caratteristiche
organolettiche:***

colore rosso rubino molto
intenso; profumo intenso di
piccoli frutti rossi; sapore caldo,
asciutto, corposo, rotondo.

Temperatura di servizio:

18° - 20° C.

Si accompagna a:

è ideale con carni rosse
e formaggi stagionati.



CANTINA CAORSA