



Bardolino Classic DOC Terra Rossa

- Anbauggebiet:* Veneto region, province of Verona, classic hilly area overlooking the east of Lake Garda.
- Bodenart:* Je nach Mikrozone variierender, tendenziell lehmiger und skelettarmer Boden moränischen Ursprungs.
- Weinherstellung:* Ernte September bis Anfang Oktober per Handlese. Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 20°C und 22°C, mit ca. 7-8-tägiger Maischung, wobei mindestens vier Umwälzungen pro Tag durchgeführt werden.
- Ausbau:* Lagerung im Edelstahlfass.
- Farbe:* Leuchtendes und lebhaftes Rubinrot.
- Bouquet:* Duftnoten nach Waldfrüchten (Brombeere, Heidelbeere) und Johannisbeere, im ersten Jahr blumig.
- Geschmack:* Samtig und harmonisch mit interessanter Würze, die typisch für das Anbauggebiet Gardasee ist, begleitet von einem natürlichen Aroma.
- Lagerung:* Behält seine Merkmale mehr als 5 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with light meals of pasta, tortellini, risottos, white and red meats, fresh cheeses.



12,50 % Vol



Serve at 16 - 18 °C



Corvina and Corvinone
Rondinella
Molinara