



Bardolino Superior Classic DOCG

- Anbaugebiet:* Region Venetien, Provinz Verona, klassisches Hügelgebiet am östlichen Gardasee.
- Bodenart:* Boden moränischen Ursprungs von mittlerer Dichte mit lehmigen Einschlüssen.
- Weinherstellung:* Ernte September bis Anfang Oktober per Handlese in Holzkisten mit leichter Antrocknung. Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 22°C und 24°C, mit ca. 7-8-tägiger Maischung, wobei mindestens vier Umwälzungen pro Tag durchgeführt werden.
- Ausbau:* Mindestens 12-14-monatige Reifung in Barrique-Fässern aus französischer Eiche, anschließend Lagerung im Edelstahlfass.
- Farbe:* Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.
- Bouquet:* Duftnoten von schwarzer Johannisbeere und Brombeere, gemischt mit würzigen Aromen.
- Geschmack:* Gute Würze, die typisch für das Anbaugebiet Gardasee ist, harmonisch und leicht tanninhaltig.
- Lagerung:* Behält seine Merkmale mehr als 5-6 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with meat dishes,
roast meats and medium-aged cheeses.



13,50 % Vol



Serve at 16 - 18 °C



Corvina and Corvinone
Rondinella
Molinara