

## BARDOLINO CLASSICO DOC

**Tipologia** Vino rosso secco  
**Wine** Red dry wine

**Uvaggio** Corvina, Rondinella, Sangiovese  
**Grapes**

**Zona di Produzione** Zona Classica del Bardolino, nei comuni di Bardolino, Lazise, Garda e Cavaion, sulle colline intorno alla parte sudorientale del Lago di Garda. Altimetria da 100 a 250 mt. s.l.m.  
**Production area** *Classic area of Bardolino, county of Bardolino, Lazise, Garda and Cavaion, on the hilly shores of South East Lake Garda. Altitude from 100 to 250 mt.*

**Suolo** Morenico, sciolto e ciottoloso  
**Soil** Gravelly, of morenic origin

**Sistema di allevamento** Guyot, pergola  
**Growing technique** Guyot, pergola

**Vinificazione** Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 23° a 25°. Macerazione di 7 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno di 20 minuti. Conservazione in acciaio. Fermentazione malolattica completa.  
**Vinification** *Soft pressing of the grapes. Fermentation for 7 days at controlled temperature 23-25° C. Preservation in inox tanks until bottling. Complete malolactic fermentation.*

**Affinamento** 5 mesi in acciaio  
**Refinement** 5 months in steel

**Caratteristiche organolettiche** Colore: rosso rubino chiaro. Profumo: vinoso, delicato e gradevole. Sentore di viola mammola. Sapore: sapido, asciutto e vivace. Con caratteristico retrogusto amaroalgnolo.  
**Organoleptic aspects** *Colour: red light ruby . Bouquet: wine, delicate and pleasant perfume. Sign of viola and violet. Taste: sapid, dry and vivid. With characteristic bitter almond background.*

**Gradazione alcolica** 12% vol.  
**Alcohol content**

**Temperatura di servizio** 16-18°C  
**Serving temperature**

**Abbinamenti** Vino da tutto pasto. Si abbina molto bene ai risotti e paste asciutte. È gradevole inoltre con le carni soprattutto bianche.  
**Gastronomical combination** *Wine for the whole meal, from first courses to meat, both red or white.*

**Consumo** 1-2 anni  
**Preservation** Can be aged for 1-2 years.



Valetti