

I GADI



Bardolino Classico DOC

Uve: Corvina, Rondinella Molinara, Merlot

Zona di Produzione: Zona orientale del lago di Garda, provincia di Verona

Alcool: 12,50 % vol. Zuccheri: g/l 4.5 Acidità totale: g/l 5.3

IN VIGNETO

Tipo terreno: Terreni alluvionali ricchi di scheletro e ghiaia.

Densità d'impianto: 4000 piante / ha **Resa per ettaro:** Mediamente 100 q / ha

Sistema di allevamento: Prevalentemente spalliera

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: Colore: rosso rubino brillante Al naso: intenso e tipico, ciliegia e violetta Al palato: rotondo, mediamente strutturato e persistente

Abbinamenti gastronomici: Piatti speziati e formaggi delicati





BICCHIERE CONSIGLIATO CALICE AMPIO