



Azienda Agricola LE TENDE
BARDOLINO CLASSICO *BIO*
Bardolino Classico DOC

Zona di Produzione: Colline orientali del Lago di Garda (VR)

Suolo: argilloso

Uvaggio: Corvina - Rondinella

Gr. Alcolico: 12% vol.

Metodo di Produzione: vendemmia manuale. Macerazione di 7 giorni sulle bucce

Affinamento: 2 mesi in vasca d'acciaio sui propri lieviti

Note di Degustazione

Vista: rosso rubino

Olfatto: sentori fruttati e floreali, seguiti da erbe aromatiche e note speziate

Gusto: equilibrato, tannino setoso e buona spalla acida

Consigli: temperatura di servizio 16°-18° C

Abbinamento: con primi piatti della tradizione veneta, come pasta e fagioli o zuppa di legumi. Carni bianche alla griglia, carni al forno, carni in umido. Bollito misto con pearà



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it