



**Azienda Agricola LE TENDE**  
**BARDOLINO SUPERIORE *BIO***  
*Bardolino Classico Superiore DOCG*

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

Suolo: argilloso

Uvaggio: Corvina Veronese – Rondinella - Molinara

Gr. Alcolico: 13% vol.

Metodo di Produzione: vendemmia manuale. Macerazione di 10 giorni sulle bucce

Affinamento: 12 mesi in vasca d'acciaio e parte in barrique, sei mesi in bottiglia

*Note di Degustazione*

Vista: rosso rubino, tendente al granato

Olfatto: profumo fine con note di frutta secca e spezie

Gusto: sapore asciutto di buon corpo, buona persistenza

Consigli: temperatura di servizio 16°-18° C

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

