



CANTINA F.LLI ZENI
BARDOLINO "VIGNE ALTE"
Bardolino Classico DOC

Zona di Produzione: Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)

Suolo: terreni collinari di origine morenica

Uvaggio: Corvina 60% – Rondinella 30% – Molinara 10%

Gr. Alcolico: 12.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta a mano. Vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 4-6 giorni

Affinamento: acciaio

Note di Degustazione

Vista: colore rosso rubino vivo

Olfatto: bouquet intenso, fruttato e leggermente vinoso

Gusto: pieno fragrante armonico

Consigli: vino da gustare al meglio nell'arco di 3 anni, servito alla temperatura di 15°-16°C

Abbinamento: zuppe di legumi, e in particolare con pasta e fagioli. Carni bianche alla griglia, carni al forno, carni in umido. Nella zona d'origine, compagno del tradizionale bollito misto con pearà



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