

# Novello

## Bardolino DOC Classico



**Alkohol:** 12% vol.

**Anbaugebiet:** Region: Veneto. Im klassischen Hügellgebiet der östlichen Seite des Gardasees in den Gemeinden von Bardolino, Lazise, Cavaion und Garda.

**Weintrauben:** Wird in sehr selektierten Mengen aus Corvina- (30%), Rondinella- (40%), Molinara Trauben (15%) und Sangiovese (15%) hergestellt. Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spalierziehung.

**Boden:** Steiniger Boden glazialen Ursprungs.

**Weinbereitungssystem:** Die Trauben werden leicht gepresst. Die anschließende Gärung mit Schalenkontakt erfolgt unter ständiger Temperaturkontrolle (18-20°C.) in thermoklimatisierten Edelstahltanks.

**Beschreibung:** Trockener Wein, fruchtig und leicht prickelnd – der erste Wein der Weinlese jeden Jahres.

**Farbe:** Rubinrot, hell und lebhaft.

**Duft:** Fruchtig und an Waldbeeren errinnernd.

**Geschmack:** Frisch, fruchtig, leicht prickelnd, trocken und harmonisch.

**Trinktemperatur:** 14-15°C.

**Lagerung:** In einem trockenen, dunklen und gut gelüfteten Raum lagern und sehr jung trinken.

**Serviervorschlag:** Dieser Wein eignet sich besonders zu Vorspeisen, Geflügel und Käse – unbedingt einmal zu Kastanien probieren.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO2	Freies SO2	Netto Trockenextrakt
9.50 g/l	5.40 g/l	0.26 g/l	70 g/l	25 g/l	25.0 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

INFO@LENOTTI.COM