

Novello

Bardolino DOC Classico



Alcool: 12% vol.

Area di produzione: Regione veneto. Zona classica collinare della riva orientale del Lago di Garda. Comuni di Bardolino, Lazise, Cavaion e Garda.

Uve: Prodotto in quantità limitate da uve rosse Corvina (30%), Rondinella (40%), Molinara (15%) e Sangiovese (15%). Sistema di coltivazione: tradizionale a spalliera.

Composizione del suolo: Terreni ghiaiosi di origine morenica.

Sistema di vinificazione: Macerazione carbonica al 100% delle uve con saturazione di anidride carbonica (fermentazione degli acini interi sui grappoli con riduzione del tenore acido e formazione di particolari profumi), pigiatura soffice, fermentazione in rosso a temperatura controllata (18-20°C.), imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino secco, fruttato e leggero, primo prodotto della nuova vendemmia di ogni anno.

Colore: Rosso rubino, chiaro e vivace.

Profumo: Fruttato e fragrante, che ricorda quello dei frutti di bosco.

Sapore: Fresco, asciutto e armonico.

Temperatura di servizio: Da servire fresco a 14-15°C.

Conservazione: Per le sue tipiche caratteristiche di freschezza e fragranza si consiglia di consumare questo prodotto molto giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da tutto pasto, accompagna egregiamente primi piatti, carni bianche e formaggi. Particolarmente consigliato con le castagne, frutto tipico del mese di novembre, periodo di uscita di questo prodotto.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
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

INFO@LENOTTI.COM