

Bardolino

Denominazione di Origine Controllata
Classico



CESARI

FINE WINES OF VERONA

TIPO

Vino rosso secco.

AREA DI PRODUZIONE

Colline moreniche del lago di Garda, zona Classica di Bardolino, provincia di Verona.

VITIGNI

Corvina 65%

Rondinella 15%

Negrara - Rossignola 20%

PRODUZIONE

Vendemmia tra settembre e ottobre, vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per otto giorni, seguita da fermentazione malolattica. Rimane ad affinare in acciaio per 4 mesi fino all'imbottigliamento. Dopo un affinamento in bottiglia di qualche mese, viene immesso sul mercato.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Rosso rubino chiaro con riflessi purpurei. Fruttato con delicati sentori di viole e ciliegia. Sul palato è morbido, fruttato, secco, sapido con un'acidità vivace.

ABBINAMENTI

Primi piatti, carni bianche e formaggi freschi o di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C



Seguici su



Cesari Vineyard



Gerardo Cesari



Gerardo Cesari S.p.A. S.U.

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi. Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.