

Bardolino DOC "Alfabeto"



VITIGNI

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.

VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura delle uve.
Temperatura di fermentazione tra i 22°-28°C.
Durata della macerazione: 6 giorni.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5.50 gr/l
Grado alcolico: 12% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, aroma delicato e vinoso, vino di giusto corpo caratterizzato da un lieve sapore amarognolo.

* Prodotto disponibile anche in bottiglie da 1,5 l.

GASTRONOMIA

Vino da pasto che si accompagna perfettamente con carni lessate e bianche.

Temperatura di servizio: **16°C**