



BARDOLINO CLASSICO DOC

Der Bardolino ist ein junger Rotwein mit einem angenehmen frischen Geschmack und Aromen von Früchten und Gewürzen. Ein einfacher, unkomplizierter Wein, geeignet für jede Tageszeit und für jedes Gericht. Passt hervorragend zu Nudelgerichten mit Fleisch, Gemüse, Pilzen und Fisch. Köstlich als Begleiter von Suppen aus Hülsenfrüchten und von gedünstetem, im Ofen gebackenem oder gegrilltem Geflügelfleisch. Interessant auch in Kombination mit Pilzen und Esskastanien. Traditionell wird am Gardasee der Bardolino zu typischen Gerichten aus dem Veneto wie Polenta, Baccalà (Stockfisch) und gemischtem Kochfleisch mit „Pearà“ (eine gepfefferte Sauce aus Semmelbröseln, Brühe, Mark und Pfeffer) serviert. Im Sommer, gut gekühlt bei 10 – 12 °C serviert, ergänzt er hervorragend Süßwasserfisch-Gerichte!

PRODUKTIONSGBIET: Bardolino Classico (Gemeinden des Gardasees, Costermano und Bardolino).

REBSORTEN: Corvina 60%, Rondinella 40%.

ANBAUTECHNIK: Traditioneller Laubenanbau und Guyot.

TRAUBENLESE: Von Hand Ende September Anfang Oktober.

WEINBEREITUNG: Traditionelle Weinbereitung auf der Maische für ca. 10 Tage.

REIFUNG: Für kurze Zeit in Stahltanks.

FARBE: Leuchtend rubinrot.

BOUQUET: Zurückhaltend, fruchtig, leicht würzig.

GESCHMACK: Angenehm, harmonisch.

ALKOHOLGEHALT: 12.5% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 15 - 16 °C.