



Bardolino Classico Superiore docg

BIOWEIN

Der Bardolino Superiore Classico DOCG von Le Tende wird aus den traditionellen veroneser Rebsorten Corvina und Rondinella gekeltert. Es ist ein kräftiger, körperreicher Rotwein, mit Andeutungen von roten Früchten und Gewürzen. Nach dem Keltern reift der Wein ein Jahr lang im Faß- 80 Prozent in Fässern aus Zement, 20 Prozent in gebrauchten Barriques. Die Rebflächen befinden sich 220 m über dem Meeresspiegel im Herzen des Bardolino-Classico-Gebiets bei Cavaion Veronese. Die biozertifizierten Weinberge wurden zwischen 1985 und 2000 bepflanzt. Die Fläche beträgt 2 Hektar, die mittlere Produktionsmenge liegt bei 9000 kg/ha.

REBSORTEN

Corvina veronese, Rondinella, Merlot

EIGENSCHAFTEN

Farbe: Granatrot

In der Nase: dunkle Beeren und eine Andeutung von Zimt und Nelken

Am Gaumen: angenehm trocken, ausgewogen

PASST ZU

Fisch aus dem Ofen, gegrilltem Fleisch, frittiertem Gemüse, Polenta, Käse

Serviertemperatur: 16 °C

Alkoholgehalt: 13 % vol.