

CESARI

FINE WINES OF VERONA

Bardolino Denominazione d'Origine Controllata Classico



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%

ALCOOL

12 %

COLORE

Rosso rubino chiaro

PROFUMO

Fruttato con sentori di viole

GUSTO

Morbido e fruttato, asciutto e armonico

DA ACCOMPAGNARE A

Primi piatti, carni bianche e formaggi freschi.

SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI

16°/18°C

PRODUZIONE

Vendemmia tra il 15 settembre e il 15 ottobre, vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per giorni 8 e successiva fermentazione malolattica.