



ZENI

Bardolino Classico DOC

60% Corvina, 30% Rondinella,
10% Molinara

Italie, Vénétie

Situé sur la rive est du lac de Garde, la zone délimitée de Bardolino est plantée principalement des cépages autochtones Corvina, Rondinella et Molinara.

Le Bardolino est produit en deux versions : un rouge léger très aromatique et un rosé parmi les plus célèbres de la péninsule italienne, le Chiaretto.

La vendange est manuelle, avec une sélection des meilleures grappes, ayant atteint une maturité optimale.

La fermentation des raisins est suivie d'une période courte de macération d'environ 4 à 6 jours. L'élevage se poursuit en cuve acier uniquement.

La robe est couleur rubis, le nez est fruité et intense. La bouche est pleine, parfumée et harmonieuse.

Ce vin se mariera parfaitement avec les pâtes en sauce, charcuteries, viandes rouges et les fromages à pâte molle.

Servir à 15/16°C.

Alcool : 12.6%

Sucres résiduels : 4g/l