LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

BARDOLINO DOC CLASSICO

375 ml

750 ml

3000 ml

DATI PRODUTTIVI

Ottenuto dall'uvaggio Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%. È prodotto nella zona storica del Bardolino e, per questo, riporta la dicitura "Classico".

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filari allevati a Guyot con 3.600 piante ad ettaro.

VENDEMMIA

Ultima decade di settembre, effettuata a mano.

VINIFICAZIONE

In vasca d'acciaio a temperatura controllata di 26 gradi, con macerazione di 8 giorni a contatto con le bucce.

AFFINAMENTO

Due mesi in bottiglia.

Grado Alcolico: 12,5 % vol.
Acidità Totale: 5,60 g/l
pH: 3,35
Estratto Secco: 22,50 g/l

Il Bardolino Classico è un vino di colore rosso rubino tendente a volte al cerasuolo, con profumo leggermente vinoso. Presenta piacevoli note fruttate, dotato di giovanile fragranza. Gusto asciutto, sapido di ottimo equilibrio con delicate note speziate di pepe, è dotato di buona persistenza. È un vino “a tutto pasto” che predilige le carni bianche saporite e le carni rosse, ma, in questo caso, con sapori tenui.
Si consiglia di servire a 16° C, stappando la bottiglia al momento della mescita.

www.lemorette.it | +39 045 7552724 | info@lemorette.it