



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## El Morar

**Denominazione:** Bardolino DOC

**Vitigni:** Corvina, Rondinella e Molinara

**Tipologia terreno:** Di origine morenica collinari con scheletro consistente e presenza di limo

**Vinificazione:** I grappoli vengono pigiati con con pressatura soffice, segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Rosso vivace

**Profumo:** I grappoli vengono pigiati con con pressatura soffice, segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Sapore:** fresco e sapido

**Grado alcolico:** 12,5% vol

**Temperatura di servizio:** 14-16 °C | 57,2 F°

**Abbinamenti:** Perfetto con i primi piatti, ottimo con i risotti. Ideale per carni bianche, salumi e formaggi freschi. Da provare con il pesce di lago

### Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto da vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino fresco, vivace e armonico. Si presenta di colore rosso vivace. Al naso esprime note di frutta fresca, ciliegia e fragoline di bosco, con sentori di viola. In bocca si percepisce una sensazione fresca, fine e armonica, con un finale leggermente sapido. Perfetto con i primi piatti, ottimo con i risotti. Ideale per carni bianche, salumi e formaggi freschi. Da provare con il pesce di lago. Servire ad una temperatura di 14-16 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

