

SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



Bardolino Doc

Denominazione: Bardolino DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Origine morenica collinari con scheletro consistente e presenza di limo

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

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso vivace

Profumo: Note di frutta fresca, ciliegia e fragoline di bosco, con sentori di viola

Sapore: Una sensazione fresca, vivace e armonica, con un finale leggermente 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 10-12 °C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - www.seiterre.com - info@seiterre.com - vigneti@pec.vinirizzi.com

C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9