

BARDOLINO D.O.C.

Straordinariamente duttile, il Bardolino d.o.c. sa esprimere in ogni situazione grande eleganza.

UVE: *Corvina Veronese 35-65%, Rondinella 10-40%, Molinara 10-20%, Negrara fino al 10%*

COLORE: *rosso rubino chiaro tendente talvolta al cerasuolo*

PROFUMO: *intensamente vinoso e delicato*

GUSTO: *asciutto, leggermente amarognolo, bella sapidità e vivacità d'assieme*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *servire ad una temperatura di 14-16 °C*

TENORE ALCOLICO: *12% vol*

ACCOMPAGNAMENTO: *vino da tutto pasto, indicato in abbinamento ad antipasti di salumi, si sposa felicemente con primi piatti di pasta, con sughi al ragù, tortellini, risotti, carni alla brace.*

BARDOLINO D.O.C.

Extraordinarily adaptable, Bardolino d.o.c. is extremely appropriate in any situation.

GRAPES: *Corvina Veronese 35-65%, Rondinella 10-40%, Molinara 10-20%, Negrara up to 10%.*

COLOUR: *light ruby red tending to cherry red*

BOUQUET: *intensely vinous and delicate*

TASTE: *dryish, slightly bitterish, full-flavoured and lively*

SERVING TEMPERATURE: *ideal at 14-16 °C*

ALCOHOLIC CONTENT: *12% vol*

HOW TO SERVE: *for all the meal, with cold cuts, pasta-based first courses, meat-based sauces, tortellini, risotto and grilled meats.*

BARDOLINO D.O.C

Von außergewöhnlicher Geschmeidigkeit zeugt der Bardolino d.o.c. in jeder Situation von großer Eleganz.

TRAUBEN: *Corvina Veronese 35-65%, Rondinella 10-40%, Molinara 10-20%,*

Negrara bis zu 10%

FARBE: *helles Rubinrot, manchmal zum Kirschrot tendierend*

BUKETT: *sehr gehaltvoll und delikat*

GESCHMACK: *trocken, leicht bitter, geschmacksvoll und insgesamt lebhaft*

SERVIERTEMPERATUR: *bei einer Temperatur von 14-16 °C servieren*

ALKOHOLGEHALT: *12% vol*

SERVIERVORSCHLAG: *ein Wein zu allen Gerichten, empfehlenswert zu Antipasti*

auf Wurst-Basis, harmoniert auch besonders mit Nudelgerichten, Hackfleischsaucen, Tortellini, Risotti, Fleisch vom Grill.

