ACQUISTATO IL .....

Bardolino DOC 2015

Leggerezza fa rima con piacevolezza



Metti una bella giornata di sole in Ottobre, metti l?azzurro del Lago di Garda e il verde delle colline circostanti: in questa tavolozza di colori manca solo il rosso chiaro di un bel Bardolino! Ma questo te lo proponiamo noi, è il Bardolino DOC 2015 di Bellora: leggero e beverino come vuole la tradizione.

Bellora è una bella realtà nel cuore della zona Classica D.O.C. Bardolino, tra il Lago di Garda e il fiume Adige. La zona del Garda è conosciuta per la produzione di vini rossi leggeri, da bere tendenzialmente giovani e da bere a tutto pasto proprio come impone la tradizione enoica veneta. Bellora è riuscita a creare, nel rispetto di questa tradizione, un perfetto equilibrio tra leggerezza e profumi fruttati, equilibrio che rende questo Bardolino perfetto dall?antipasto fino al dopo cena. Non fartelo scappare!

La Vigna

Terreno	Terreni morenici di origine fluvio-glaciale.
Esposizione	Sud-est, 230m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 50%, Rondinella 35%, Molinara 15%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Si accompagna egregiamente alla pasta, ma anche alle carni leggere. Sul Lago di Garda, il Bardolino si beve con il pesce di lago, da provare!
Vinificazione	Vinificazione in rosso classica, con macerazione breve. Malolattica svolta, breve affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento
Sensazioni	Rubino violaceo, naso di frutta rossa fresca, tipico della denominazione. Beverino, semplice, morbido, dal timbro dolce.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821