



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!

Svinando®

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821