ACQUISTATO IL .....

Bardolino DOC 2024 2024



Il piacere quotidiano

Dalle rive del Lago di Garda, il Bardolino DOC di Santanova racconta con immediatezza l'anima autentica della tradizione veneta. Nel calice si presenta con un colore rosso vivo e brillante, segno della sua giovinezza e della sua naturale freschezza. Al naso sprigiona profumi fragranti di ciliegia e piccoli frutti rossi, delicati e invitanti. Al sorso è leggero, scorrevole e diretto, con un carattere schietto che conquista per semplicità e spontaneità. La freschezza viva lo rende un compagno ideale per i momenti di convivialità, perfetto con piatti della cucina mediterranea, dalle paste al pomodoro alle carni bianche, senza dimenticare la pizza e i formaggi giovani. Un vino versatile, immediato e sincero, pensato per chi cerca nel bicchiere autenticità e piacere quotidiano. Il Bardolino Santanova è un invito a riscoprire il gusto della tradizione con uno stile moderno e dinamico.

Un nuovo piccolo riferimento in Valpolicella, un brand inedito che nasce per interpretare con occhi diversi una tradizione che continua. Produzione limitata, poche referenze, massima concentrazione sulla qualità e su una grande accessibilità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rosso vivo e brillante, al naso note fragranti di ciliegia, fresco e schietto al palato

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