



Bardolino

DOC

DESCRIZIONE SENSORIALE

*Colore: rosso rubino luminoso.
Profumo: delicatamente fruttato con note di
ciliegia e fragola.
Sapore: equilibrato con piacevole nota sapida,
che lascia un generoso ricordo del frutto.*

UVE

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.

PROVENIENZA

Castelnuovo del Garda.

www.villagirardi.it



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

5 mesi di affinamento in vasche di acciaio inox.

ALCOL
12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12-14°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Molto versatile, si abbina bene con:
salumi, primi piatti, carni bianche e pesci
d'acqua dolce.

BOTTIGLIA
750 ml