



Bardolino Classico D.O.C. 2018



Jahrgang: 2018

Ausbau: Trocken

Land: Italien

Region: Veneto (Venetien)

Inhalt: 0,75 Liter

Erzeuger und Abfüller: Le Morette/Azienda Agricola Valerio Zenato - Viale Indipendenza - San Benedetto di Lugana - 37019 Peschiera del Garda (Verona) - Italia - +39 045 7552724

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)

Rebsorten: Corvina (65%), Rondinella (30%) und Molinara (5%)

Sensorische Charakteristik: Angenehmes delikates Bouquet. Sein leichter Geschmack ist würzig und harmonisch.

Farbe: Helles Rubinrot

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Gesamtsäure: 5,70 g/l

pH: 3,35

Trockenextrakt: 22,50 g/l

Verschlussart: Synthetikorken

Servierempfehlung: Der Bardolino ist ein Wein, den die Italiener gerne als "Vino tuttopasto" bezeichnen. Man kann ihn hervorragend als Aperitif servieren. Er eignet sich zu allen Gängen, passt ausgezeichnet zu Vorspeisen, leichten Gerichten, gegrilltem Fisch und Pizza.

Empfohlene Serviertemperatur: Zwischen 14 und 16°C. Flasche unmittelbar vor dem Servieren entkorken.

Allergene: Enthält Sulfite

Impressum:

Cantina24 – Italienischer Wein & Mehr
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.