

MENEGOTTI



BARDOLINO

VITIGNO:

CORVINA 60%, RONDINELLA 40%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

IN ACCIAIO PER 3 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

COLORE ROSSO RUBINO.

PROFUMO VINOSO CON SENTORI DI FRUTTA,
DELICATO. SAPORE ASCIUTTO,
SAPIDO, FRESCO.

ABBINAMENTI:

SALUMI FRESCHI, MINESTRE, CARNI BIANCHE.

GRADO ALCOLICO:

12.5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° C

DENOMINAZIONE:

BARDOLINO D.O.C.

