

Torre dei Vescovi BARDOLINO D.O.C.



UVE 100 % Corvina e Rondinella

CLASSIFICAZIONE Bardolino D.O.C.

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Corvina e Rondinella coltivate nella Provincia di Verona all'interno della zona Doc Bardolino in vigneti di collina dal suolo di origine morenica, sciolto e argilloso con esposizione a sud.

VINIFICAZIONE Vinificazione in rosso. L'uva viene diraspata e sottoposta a pigiatura. Fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata di 24-26°C in recipienti di acciaio inox. Affinamento in acciaio.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 12.50% vol.
Acidità totale: 5.30 g/l
Zuccheri residui: 6.70 g/l
Estratto secco totale: 30 g/l
Ph: 3.38

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

- Colore: rosso rubino chiaro;
- Bouquet: intenso, fruttato con note di prugna;
- Sapore: asciutto e persistente con sentori di frutti di sottobosco; ben bilanciato e di buona struttura.

ABBINAMENTI Vino pregevole da tutto pasto, si accompagna egregiamente a primi piatti, carni bianche, formaggi teneri, erborinati e salumi.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO** Servire a 16-18°C.



CANTINE VITEVIS S.C.A.

Viale Europa, 151
36075 Montebelluna Maggiore (VI) Italy
Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661

Coll. Vicentini
www.collivcentini.com