

## **PRÀDICÀ | Bardolino superiore D.O.C.G.**



### **DATI TECNICI**

**ZONA PRODUZIONE** : Valeggio sul Mincio, su colline moreniche a sud del Lago di Garda.

**TIPO TERRENO** : a scheletro prevalente, calcareo, leggermente argilloso.

**VITIGNI** : Corvina 65%, Rondinella 25%, Sangiovese 10%.

**RESA PER ETTARO** : circa 80 ql. uva ettaro.

**AFFINAMENTO** : 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 hl.

**ALCOLE**: 12.55% vol.

**ZUCCHERI RESIDUI** : 0.60g/l

**ACIDITA' TOTALE** : 5.35 g/l

### **DATI ORGANOLETTICI**

**COLORE** : rosso rubino leggermente amaranto.

**PROFUMO** : intenso di fiori, frutta matura e nocciola.

**SAPORE** : secco, elegante, di buon corpo.

**ABBINAMENTI** : carni bianche e rosse non molto impegnative, formaggi giovani.

**TEMPERATURA SERVIZIO** : 14 °C - 16 °C