

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