

Bardolino Superiore D.O.C.G. "Riflesso"



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Corvina Veronese, Marzemino, Rondinella
Raccolta	Tardiva fine Ottobre.
Resa per Ettaro	60 HL
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per 24 mesi in tonneau e 6 mesi in bottiglia.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Rosso rubino intenso.
Aroma	Complesso con sentore di frutta matura, sottobosco e ciliegia.
Note di degustazione	Sapore pieno di buon corpo, giustamente tannico.
Abbinamenti	Arrosti, carni rose, selvaggina e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18°C
Grado Alcolico	13,5% vol.
Etichettatura Ambientale	VETRO - GL71* TAPPO FOR51 - CAPSULA C/PVC90* RACCOLTA DIFFERENZIATA*, SECONDO LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE
Tabella Nutrizionale	In preparazione Contiene solfiti