

MENEGOTTI



BARDOLINO

VITIGNO:

CORVINA 50%, RONDINELLA 40%,
MOLINARA 10%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:
IN ACCIAIO 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 MINIMO:

12,0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° C

DENOMINAZIONE:

BARDOLINO D.O.C.

