

# Bardolino D.O.C. "Vicentini"



## ZONA DI PRODUZIONE:

Valeggio sul Mincio, 3km da Custoza - Verona



## VITIGNI:

Corvina, Rondinella e Molinara.



## VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve, lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, dove il mosto e le bucce restano nella stessa vasca per 8-10 giorni e, per estrarre i precursori aromatici, il colore e le proteine della buccia, vengono eseguite diverse follature. Segue l'affinamento del vino per 5 mesi in vasche di acciaio inox, poi in bottiglia.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino fermo di colore rosso rubino, caratteristico e fragrante; al naso si percepiscono note di lampone e ribes, facile da bere, morbido e delicato. È caratterizzato da una struttura tannica delicata e da un'ottima mineralità.

## GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5%



## ABBINAMENTI:

Ideale da abbinare a zuppe, pasta al ragù, risotti, carni alla griglia e formaggi giovani. In estate è ottimo anche come aperitivo se servito leggermente fresco.



AZIENDA **LE** AGRICOLA  
**MURAGLIE**