

PALAZZI

BLACK LABEL



TIPOLOGIA	BARDOLINO DOC
CODICE EAN	8001906999865
ZONA PRODUZIONE	I vocati terreni che dipanandosi verso levante dalla parte meridionale della sponda orientale del Lago di Garda si incontrano con i collinosi vigneti siti sulla zona più occidentale della Valpolicella
VINIFICAZIONE	La vinificazione del Bardolino inizia con la pigiatura delle uve che lo compongono, Corvina-Rondinella e Molinara, che vengono pigiate e messe a macerare con le loro bucce ad una temperatura di 22-26C° per 10-12 giorni. Terminata questa fase che prevede al suo interno anche la fermentazione alcolica, il vino si separa dalle bucce e lo si conserva in acciaio. L' affinamento e l' invecchiamento avvengono in bottiglia.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Di colore rosso rubino chiaro tendente talvolta al cerasuolo che si evolve in granato con l'invecchiamento. Aroma gentile, leggermente vinoso, ricorda i profumi dei fiori del Garda. Sapore asciutto, sapido e leggermente amarognolo.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ben si abbina ai primi piatti di carni e verdure, minestre di stagione, carni bianche, salumi e formaggi freschi.
TEMP. DI SERVIZIO	18 C° - 18 C°
ALCOOL % VOL	11,5
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,5
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,1
SO2	112
BOTTIGLIA	Bordolese Foglia Oro
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	25
CARTONI EPAL	125

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com