



<b>TIPOLOGIA</b>	<b>BARDOLINO DOC MAGNUM</b>
<b>CODICE EAN</b>	8001906999230
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	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.
<b>VINIFICAZIONE</b>	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 22-26 C° 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.
<b>CARAT. ORGANOLETTICHE</b>	Di colore rosso rubino chiaro tendente talvolta al cerasuolo che si evolve in granato con l'invecchiamento. Profumo gentile, leggermente vinoso, ricorda i profumi dei fiori del Garda. Sapore asciutto, sapido e leggermente amarognolo.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ben si abbina ai primi piatti di carni e verdure, minestre di stagione, carni bianche, salumi e formaggi freschi.
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	16 C° - 18 C°
<b>ALCOOL % VOL</b>	11,5
<b>ZUCCHERI RESIDUI % VOL</b>	0,5
<b>ACIDITA' TOTALE gr/lt</b>	5,1
<b>SO2</b>	112
<b>BOTTIGLIA</b>	Doppia Bordolese AG Stelvin
<b>BOTTIGLIE CARTONE</b>	6
<b>CARTONI STRATO E-PAL</b>	16
<b>CARTONI EPAL</b>	64

*“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