

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHIARETTO



VITIGNI UTILIZZATI

CORVINA VERONESE, RONDINELLA E MOLINARA

SOTTOSUOLO

COLLINE MORENICHE DAL SOTTOSUOLO ARGILLOSO E CALCAREO

ETÀ DELLE VIGNE

10-25 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT E PERGOLA

GRADAZIONE

12% VOL

MATURAZIONE

4 MESI IN ACCIAIO

ALLA VISTA

ROSATO

ALL'OLFATTO

PROFUMI DI FRUTTA ROSSA

AL GUSTO

SAPIDO ED ARMONICO CON SENTORI DI FRUTTA FRESCA

ABBINAMENTI

OTTIMO COME APERITIVO. VINO DA ABBINARE A PROSCIUTTO E MELONE, PIZZA, SALUMI E CROSTECI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C



ARTICOLO	110008
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373110804
PESO BOTTIGLIA	1,10 KG
CARTONI PER PALLET	120 (5 X 24)
EAN CARTONE	8003373610809
PESO CARTONE	6,80 KG
MISURE CARTONE	23 X 16 X 30 CM
ALTEZZA PALLET	165 CM
PESO PALLET	820 KG

