



BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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

ROSSO RUBINO

ALL'OLFATTO

PROFUMI DI FRUTTA ROSSA E DI VIOLE

AL GUSTO

SAPIDO CON SENTORI DI FRUTTA ROSSA

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A SALUMI, PASTA AL RAGÙ DI CARNE E CARNI BIANCHE

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



ARTICOLO	090014
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373091301
PESO BOTTIGLIA	1,10 KG
CARTONI PER PALLET	120 (5 X 24)
EAN CARTONE	8003373691303
PESO CARTONE	6,80 KG
MISURE CARTONE	23 X 16 X 30 CM
ALTEZZA PALLET	165 CM
PESO PALLET	820 KG

