

Le Tenute Ca Vegar

BARDOLINO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA CHIARETTO CLASSICO

VINO GIOVANE E GIOVANILE, ALLEGRO E AMMALIANTE NEL COLORE. DAI PROFUMI DELICATI AD UN INGRESSO IN BOCCA PIACEVOLE E LEGGERO IN CUI SI RIEVOCANO FRAGRANZE DI ROSA E SENSAZIONI AGRUMATE.

IDEALE PER PASTI LEGGERI ESPRIME IL SUO MASSIMO SE CONSUMATO AD UNA CONSONA TEMPERATURA DI MESCITA ED ENTRO LA FINE DELL'ESTATE SUCCESSIVA ALLA PRODUZIONE.

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

12,5% VOL

MATURAZIONE

BREVE E DELICATA MACERAZIONE SULLE BUCCE

ALLA VISTA

ROSATO

ALL'OLFATTO

INTENSO CON SENTORI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI E FLOREALE

AL GUSTO

SAPIDO, FRESCO ED ARMONICO CON NOTE DI FRUTTA FRESCA

ABBINAMENTI

OTTIMO DA APERITIVO, DA ABBINARE A PIZZA, PROSCIUTTO E MELONE E SALUMI MAGRI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C



ARTICOLO	120001
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373120131
PESO BOTTIGLIA	1,37 KG
CARTONI PER PALLET	95 (5 X 19)
EAN CARTONE	8003373600398
PESO CARTONE	8,40 KG
MISURE CARTONE	27 X 18,5 X 31 CM
ALTEZZA PALLET	175 CM
PESO PALLET	820 KG


CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

Cantina di Castelnuovo del Garda
Via Palazzina, 2 - S.R. 11 - 37014 Castelnuovo del Garda (Vr) Italy - Tel.: +39 045 9816200
info@cantinacastelnuovo.com - www.cantinacastelnuovo.com