

Le Tenute Ca Vegar

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO

VINO ROSSO CHE RECLAMA UN FORTE LEGAME CON IL TERRITORIO ASSUMENDOSI AL CONTEMPO IL DOVERE DI RIMANERE ATTUALE NELLA ADATTABILITÀ DEL VIVERE MODERNO. VINO GRADEVOLE NEI PIENI PROFUMI DELLA CILIEGIA MATURA, DELICATO E GUSTOSO AL PALATO LO RENDONO PIACEVOLE NEL TUTTO PASTO.

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

4 MESI IN ACCIAIO

ALLA VISTA

ROSSO RUBINO

ALL'OLFATTO

INTENSO CON NOTE DI FRUTTA ROSSA E VIOLE, LEGGERMENTE SPEZIATO

AL GUSTO

FRESCO ED ARMONICO CON SENTORI DI FRUTTA ROSSA

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A PASTA CON RAGÙ DI CARNE, POLLO GRIGLIATO, POLENTA CON FUNGHI E FORMAGGI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



750ml



ARTICOLO	100001
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373100133
PESO BOTTIGLIA	1,37 KG
CARTONI PER PALLET	95 (5 X 19)
EAN CARTONE	8003373590330
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