



VANTINI

BARDOLINO

Denominazione di Origine Controllata

CLASSICO DOC



Colore:

Rosso rubino di media intensità

Zona di Produzione:

La zona di produzione del bardolino classico doc comprende tutto il territorio dei comuni di bardolino e garda e in parte quello di lazise, cavaion veronese, costermano ed affi.

Profumo:

Vinoso, delicato con sentore di fiore

Sapore:

Morbido, sapido ed armonico

Prodotto da uve:

Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara

Bottiglie:

Da 0.75 litri

Gradazione alcolica:

12% vol

Temperatura di servizio:

Servire ad una temperatura di 16°-18° C.

Accostamenti:

Si abbina agli antipasti all'italiana, ottimo con la soppressa, piacevole con le carni bianche e rosse non impegnative e con i formaggi giovani. Gradevole con zuppe e minestre, tagliatelle o risotti con i funghi.