



LA NOGARA BARDOLINO CLASSICO DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Bardolino Classino (sulla sponda del lago di Garda)

SUOLO

Terreni collinari di origine morenica

PRODUZIONE IN VIGNA

ca. 100 li per ettaro

VITIGNI

Corvina 70% Rondinella 25% Sangiovese 5%

COLORE

Rosso rubino vivo

BOUQUET

Intenso, fruttato e leggermente vinoso

SAPORE

Pieno, fragrante e armonico

RACCOLTA

A mano, selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione per 8-10 giorni

AFFINAMENTO

In acciaio per almeno 6 mesi

CONSUMO

Vino da gustare al meglio nell'arco di 3 anni, servito alla temperatura di 15-16 gradi

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Paste al sugo, carni rosse, formaggi teneri e salumi

ALCOL

12.5%

