



## 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%

