

# CASARETTI

## La Nogara BARDOLINO DOC CLASSICO

### ANBAUGEBIET

Klassische Anbauzone des Bardolino (am Gardasee-Ufer).

### BODEN

Moränenhügel.

### HEKTARERTRAG

Ca. 100 l/ha.

### REBSORTEN

70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Sangiovese.

### FARBE

Flammendes Rubinrot.

### BOUQUET

Intensiv, fruchtig und leicht weinig.

### GESCHMACK

Voll, duftig frisch und harmonisch.

### WEINLESE

Selektive Handlese der besten, optimal reifen Weintrauben.

### HERSTELLUNGSMETHODE

Traditionelle Vinifikation auf Beerenschalen mit einer 8 bis 10 Tage langen Maische.

### AUSBAU

Im Stahlgefäß mindestens 6 Monate lang.

### TRINKEMPFEHLUNG

Am besten innerhalb von 3 Jahren bei einer Serviertemperatur von 15-16 °C.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Pastagerichte mit Sauce; rotes Fleisch; Weichkäse und Wurstwaren.

### ALKOHOLGEHALT

12.5%

