



Bardolino Doc Tenuta Cariola

Vino pieno di carattere e vivacità, è prodotto con le uve raccolte sulle colline moreniche della sponda veronese del Lago di Garda nel nostro vigneto che si estende attorno all'antica Villa Cariola di Caprino Veronese. Ha colore rosso rubino brillante, profumo intenso, fruttato e gusto sapido e asciutto, molto armonico.

Uvaggio

Corvina, Rondinella e varietà raccomandate a completare.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

La zona collinare della sponda sud-ovest del Lago di Garda, dove giace Villa Cariola, è uno dei luoghi dove il Bardolino esprime il meglio di sé. I vigneti hanno età media di 25 anni; i terreni sono di natura morenica e generalmente calcarei e alcalini.

Vinificazione

Al loro arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce così ottenuti vengono fatti fermentare in appositi serbatoi termocontrollati e dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a completa estrazione di aromi e frazione colorante senza bisogno di pressatura.

Bardolino & Cucina

Accompagna perfettamente minestre, carni lessate, bianche o in umido o qualsiasi piatto non troppo impegnativo.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Gradazione alcolica: 12% vol.

