

gorgo



D.O.C. - BIOLOGICO

Bardolino

Il Bardolino e' il vino rosso ottenuto dalle uve tradizionali del nostro territorio, e' fruttato nella sua giovane età, ma sa acquistare complessità negli anni, virando anche sui toni speziati. E' l'anima più conviviale e fresca dei rossi veronesi, ci appaga degustato per sé solo, ed è grande amico della tavola.



Vitigni:
Corvina, Rondinella, Molinara.



Coltivazione:
Gujot



Vinificazione:
Fermentazione in vasche d'acciaio con rimontaggio 2 volte al giorno per 8/10 gg. Una volta svinato rimane in serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento.



Affinamento:
5/6 mesi in vasche d'acciaio.

Colore:
Rosso rubino.



Profumo:
Fruttato, di ciliegia, mirtilli e ribes; sentori di spezie e pepe nero soprattutto con l'affinamento.

Sapore:
Morbido, con una delicata e persistente struttura tannica, presenta una gradevole e controllata acidità in equilibrio con la sapidità del terreno morenico. Di buon corpo e grande bevibilità.



Grad. alcolica: 12,5% vol



Abbinamenti:
Zuppe, pasta al ragu' o amatriciana, risotti, carni grigliate e formaggi giovani.

Servire a 15/18°C

AZIENDA AGRICOLA GORGO

Loc. Gorgo - 37060 Custoza (Verona)
Tel. +39 045 516063 - Fax 045 516842
gorgo@cantinagorgo.com

cantinagorgo.com

