|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg  **BARDOLINO**  *DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA*  **Zona di produzione**  Bardolino, ad Est del lago di Garda.  **Varietà delle uve**  Corvina 55%, Rondinella 30%, Molinara 15%.  **Dati analitici**  Alcool 12% Vol.  Acidità totale ca. 5,50 g/l.  **Vinificazione**  Vinificazione in rosso a temperatura controllata con lieviti selezionati. Macerazione sulle vinacce di 8 – 10gg.  **Affinamento**  In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.  **Descrizione organolettica**  Colore rosso rubino.  Profumo di frutta a bacca rossa con delicate note floreali. Sapore fresco ed armonico.  **Servizio**  15 – 18 °C in bicchiere tulipano.  **Accostamenti**  A tutto pasto, primi piatti e salumi.  **Longevità**  Da bere giovane, entro 2 anni.  **Imballo:**  Bott. 750 ml - confezione da 6 bottiglie  Bott. 375 ml - confezione da 12 bottiglie  Bott. 1,50 l - confezione da 6 bottiglie. | C:\Users\chiara\Desktop\Bardolino.jpg |