|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg  **BARDOLINO**  *DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA*  **Zona di produzione**  Area Bardolino, ad Est del lago di Garda.  **Varietà delle uve**  Corvina, Rondinella e Molinara.  **Vinificazione**  Diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione a temperatura controllata.  **Affinamento**  In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.  **Dati analitici**  Alcool: 12% Vol.  Acidità totale: ca. 5,50 – 6 g/l  **Descrizione organolettica**  Colore rubino.  Profumo fruttato e floreale.  Sapore fresco ed armonico.  **Servizio**  18°C in bicchiere tulipano.  **Accostamenti**  A tutto pasto, primi piatti e carni non impegnative.  **Longevità**  2 - 3 anni. |  |