

BERTANI®



LE NOGARE

Bardolino Doc

Espressione autentica del territorio.

Zona di produzione

Zona del Bardolino, costa orientale del Lago di Garda.

Terreni

Colline moreniche costituite da terreni in prevalenza ghiaioso-sabbiosi molto ricchi di minerali.

Vitigni

Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%.

Metodo di produzione

Vinificazione in appositi serbatoi d'acciaio adatti ad aumentare il contatto tra bucce e mosto, limitando interventi meccanici.

Affinamento in vasche di cemento per circa 4 mesi.

Stile

Vino di buona consistenza, morbido, rotondo, di buona struttura, sapido.

Abbinamenti consigliati

Ottimo con primi piatti a base di pasta si sposa anche con le carni d'aia alla griglia, le carni al forno, le carni in umido.

0,75 l.