



DACASTELLO

Bardolino D.O.C.

Leggiadro e profumato, il Bardolino D.O.C.
Dacastello è un vino giovane e delicato.

Radicato in un ambiente prealpino,
caratterizzato dalle influenze calde
dell'Adriatico e il terreno morenico, il
Bardolino D.O.C. Dacastello è un rosso
unico nel suo genere.



Bardolino D.O.C.



UVE Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

DENOMINAZIONE D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Verona, Veneto, Italia

CLIMA Temperato, mitigato dal mare e protetto dai venti del nord dalla catena montuosa alpina

VINIFICAZIONE Vinificazione in rosso. L'uva viene diraspata e sottoposta a pigiatura. Fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata di 24-26° C in recipienti di acciaio inox. Affinamento in acciaio

ALCOL 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-15°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Trattandosi di un vino rosso, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 2 anni

COLORE Rosso rubino

PROFUMO Delicato, con sentori di ciliegia e viola

SAPORE Asciutto, equilibrato e armonico

ABBINAMENTO Ideale con pietanze a base di pesce, carni bianche, fritti o piatti thailandesi come il Pad Thai.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237231
CODICE EAN CARTONE	8053013237248
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	105
PESO LORDO BOTTIGLIA	1280 gr
PESO LORDO CARTONE	11280 gr