



## Bardolino Classico DOC 2016

Casa Vinicola Sartori



Artikel Nr.	07474
Land	Italien
Herkunft	Venetien, die hügeligen CLASSICO Weinberge am östlichen veroneser Abhang des Gardasees
Rebsorte	Corvina (40 %), Rondinella (30 %), Corvinone (15 %)
Qualitätsbezeich.	DOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Das sanfte Pressen ist von einer 4 Tage langen Gärung unter kontrollierter Temperatur erfolgt. Anschließend reift der Wein 4-6 Monate lang in Stahl- und Zementtanks.
Boden	Moränenboden aus dem Gletscherschutt
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Der jugendliche Rotwein besticht mit seiner rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen, gewürzt mit einem leichten Pfefferaroma. Eine feine Säure mit samtigen Gerbstoffen bildet einen schönen Kontrast zu dem fruchtbetonten Körper. Ein leichter, angenehmer Wein mit harmonischem Abgang.
Empfehlung	Vorspeisenplatten, leichte Fleischgerichte oder Pasta
Über den Winzer	Aus dem Allerlei der Weine rund um den Gardasee stechen die Weine von Sartori besonders hervor. "Die Region Verona ist von der Natur mit idealen Bedingungen für große Weine beschenkt worden. Ihre Böden bestehen aus Ton und Kalk. Gerade letzterer ist es, der Weinen - egal wie kräftig und dicht sie sind - eine unvergleichliche Finesse und Eleganz beschert."