



Bardolino DOC 2018

Casa Vinicola Sartori



Artikel Nr.	07095
Land	Italien
Herkunft	Venetien, hügelige Weinberge am östlichen Veroneser Ufer des Gardasees
Rebsorte	Corvina Veronese (40 %), Rondinella (40 %), Molinara (20 %)
Qualitätsbezeich.	DOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14 - 16 °C
Ausbau	Sanftes Pressen und Maischengärung für vier Tage bei kontrollierter Temperatur
Boden	Moränenboden aus dem Gletscherschutt.
Füllmenge	1,00 l
Beschreibung	Helle rubinrote Farbe, fruchtiges Bouquet, feiner und sanfter Geschmack.
Empfehlung	Wurstwaren, leichte Pastagerichte und hellem Fleisch
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."