

# BARDOLINO CLASSICO

VIGNETO "LA MANDOLARA" D.O.C.

Che cosa grande una sola coppa di vino!  
Ci fa dir la storia di tutta la nostra vita.

750 ml



## DATI PRODUTTIVI

Ottenuto dall'uvaggio Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%. È prodotto nella zona storica del Bardolino e per questo riporta la dicitura "Classico".

## SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato con 3.600 piante ad ettaro.

## VENDEMMIA

Ultima decade di settembre, effettuata a mano.

## VINIFICAZIONE

In vasca di acciaio a temperatura controllata di 26° C, con macerazione di 8 giorni a contatto con le bucce.

## AFFINAMENTO

Due mesi in bottiglia.

## IMBOTTIGLIAMENTO

Febbraio 2008.

## DESCRIZIONE VINO

Vino di colore rosso rubino tendente a volte al cerasuolo con profumo leggermente vinoso. Presenta delicate note fruttate, dotato di giovanile fragranza. Gusto asciutto, sapido di ottimo equilibrio e buona persistenza. È un vino "a tutto pasto" che predilige le carni bianche saporite e le carni rosse, ma, in questo caso, con sapori tenui.

Si consiglia di servire a 15°-16° C stappando la bottiglia al momento della mescita.

**LE MORETTE**  
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO