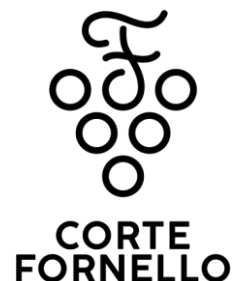




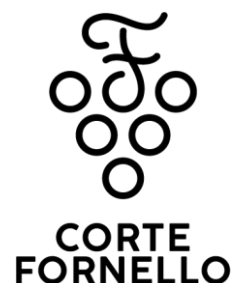
Bardolino D.O.C.



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche
Varietà di uva	Corvina Veronese, Rondinella, Marzemino, Corvinone
Raccolta	Settembre – ottobre.
Resa per Ettaro	90 HL
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce a temperatura controllata per 10/12 giorni, affinamento in botti d'acciaio per 5/6 mesi.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Rosso rubino.
Aroma	Sentore di viola, ciliegia e frutta secca.
Note di degustazione	Sapore armonico, di buon corpo con fondo di mandorla e ciliegia.
Abbinamenti	Primi piatti, carni bianche, pesce d'acqua dolce.
Temperatura di servizio	14°C - 18°C
Grado Alcolico	12,5% vol.



Bardolino D.O.C.



Type of soil	Rich in skeletal material, typical of the Morainic Hills.
Grape variety	Corvina Veronese, Rondinella, Marzemino, Corvinone
Harvest	September – October.
Yield per Hectare	90 HL
Vinification	Fermentation on the skins at a controlled temperature for 10/12 days, ageing in steel barrels for 5/6 months.
Country of origin	Produced and bottled in Italy
Colour	Ruby red.
Aroma	Scent of violet, cherry and dried fruit and nuts.
Tasting notes	Harmonious flavour, full bodied with an almond and cherry background.
Serving suggestion	First courses, white meat, freshwater fish.
Serving temperature	14°C - 18°C
Alcohol by volume	12,5% vol.



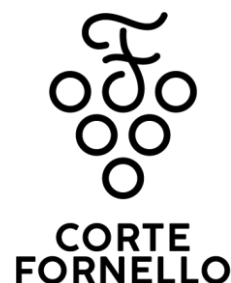
Bardolino D.O.C.



Bodenbeschaffenheit	Skelettreicher, für die Moränenhügel typischer Boden.
Rebsorten	Corvina Veronese, Rondinella, Marzemino, Corvinone
Lese	September - Oktober
Ertrag pro Hektar	90 HL
Weinbereitung	Gärung auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur für 10 bis 12 Tage, dann in 5- bis 6-monatiger Ausbau in Stahlfässern.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Rubinrot.
Nase	Noten von Veilchen, Kirschen und getrocknetem Obst.
Gaumen	Harmonischer Geschmack, vollmundig mit Duftnoten nach Mandeln und Kirschen.
Passt gut zu	Nudel- und Reisgerichten, hellem Fleisch und Süßwasserfisch.
Serviertemperatur	14°C - 18°C
Alkoholgehalt	12,5% vol.



Bardolino D.O.C.



Tipo de terreno	Rico en rocas, típicas de las colinas Morénicas.
Variedades de uvas	Corvina Veronese, Rondinella, Marzemino, Corvinone
Recogida	Septiembre – Octubre
Cosecha por hectárea	90 HL
Vinificación	Fermentación sobre los hollejos a temperatura controlada durante 10/12 días, crianza en barricas de acero durante 5/6 meses.
País de origen	Producido y envasado en Italia.
Color	Rojo rubí.
Aroma	Toques de violeta, cereza y frutos secos.
Notas de cata	Sabor armonioso y con cuerpo, con un fondo de almendra y cereza.
Maridajes	Primeros platos, carnes blancas, pescados de agua dulce.
Temperatura de consumo	14°C - 18°C
Graduación Alcohólica	12,5% vol.