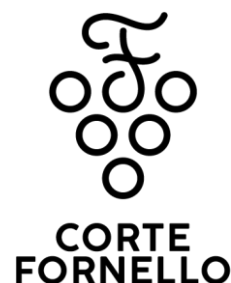




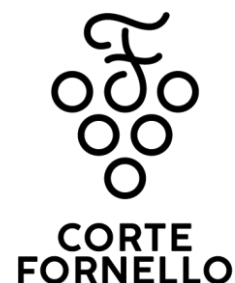
Bardolino Superiore D.O.C.G. 'Riflesso'



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Corvina Veronese, Marzemino, Rondinella
Raccolta	Tardiva fine Ottobre.
Resa per Ettaro	60 HL
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per 24 mesi in tonneau e 6 mesi in bottiglia.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Rosso rubino intenso.
Aroma	Complesso con sentore di frutta matura, sottobosco e ciliegia.
Note di degustazione	Sapore pieno di buon corpo, giustamente tannico.
Abbinamenti	Arrosti, carni rose, selvaggina e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18°C
Grado Alcolico	13,5% vol.



Bardolino Superiore D.O.C.G. 'Riflesso'



Type of soil	Rich in skeletal material, typical of the Morainic Hills.
Grape variety	Corvina Veronese, Marzemino, Rondinella.
Harvest	Late end of October
Yield per Hectare	60 HL
Vinification	Fermentation on the skins at a controlled temperature. Ageing for 24 months in mid-sized cask and 6 months in the bottle.
Country of origin	Produced and bottled in Italy
Colour	Intense ruby red.
Aroma	Complex with hints of ripe fruit, undergrowth and cherry.
Tasting notes	Flavour full of good body, tannin-rich to be right amount.
Serving suggestion	Roasts, red meat, game and mature cheeses.
Serving temperature	18°C
Alcohol by volume	13,5% vol.



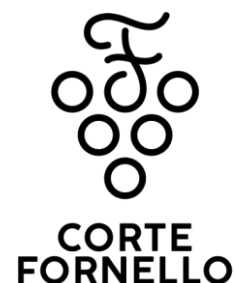
Bardolino Superiore D.O.C.G. 'Riflesso'



Bodenbeschaffenheit	Skelettreicher, für die Moränenhügel typischer Boden.
Rebsorten	Corvina Veronese, Marzemino, Rondinella.
Lese	Spätlese, Ende Oktober.
Ertrag pro Hektar	60 HL
Weinbereitung	Vergärung auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur, 24-monatiger Ausbau in Eichenholzfässern und 6-monatiger Ausbau in der Flasche.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Intensives Rubinrot.
Nase	Komplexes Aroma mit einer Note von reifen Früchten, Unterholz und Kirschen.
Gaumen	Kräftig und rund im Geschmack mit ausgewogenen Tanninen.
Passt gut zu	Braten, rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.
Serviertemperatur	18°C
Alkoholgehalt	13,5% vol.



Bardolino Superiore D.O.C.G. 'Riflesso'



Tipo de terreno	Rico de rocas, típicas de las colinas Morénicas.
Variedades de uvas	Corvina Veronese, Marzemino, Rondinella
Recogida	A finales de Octubre
Cosecha por hectárea	60 HL
Vinificación	Fermentación sobre los hollejos a temperatura controlada. Maduración durante 24 meses en tonneau y 6 meses en botella
País de origen	Producido y envasado en Italia.
Color	Rojo rubí intenso.
Aroma	Complejo con notas de fruta madura, sotobosque y cereza.
Notas de cata	Sabor corpulento, justamente tánico.
Maridajes	Asados, carnes rojas, carnes de caza y quesos curados.
Temperatura de consumo	18°C
Graduación Alcohólica	13,5% vol.