

## Bardolino DOC – Villa Rocca

---



**Regione.** Veneto.



**Uve.** Corvina, Rondinella e Molinara, da vocati vigneti collinari nella zona Doc del Bardolino sul Lago di Garda.



**Vinificazione.** Uve selezionate, raccolte a mano. Pigiatura soffice, breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata.



**Note gustative.** Colore rosso rubino tendente al cerasuolo. Profumo fresco, vinoso, fruttato accompagnato da note di pepe e rosa canina. Sapore asciutto, armonico, elegante, contraddistinto da una succosa bevibilità.



**Analisi.** Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 5,8 g/l.



**Gastronomia.** Ideale con piatti di pasta, pizza, piatti leggeri, carni, formaggi e a tutto pasto. Servire a 16 - 17°C.



**Bottiglia.** "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt); 1L (in cartone da 6 bt); 1,5 L (in cartone da 6 bt).

