

**CANTINE LENOTTI**  
dal 1906 vini classici del lago di Garda e Verona



## BARDOLINO DOC CLASSICO

I Classici Veronesi



<b>Alcool:</b>	12% VOL.
<b>Area Di Produzione:</b>	REGIONE VENETO. ZONA CLASSICA COLLINARE DELLA RIVA ORIENTALE DEL LAGO DI GARDA. COMUNI DI BARDOLINO, LAZISE, CAVAION E GARDA
<b>Uve:</b>	DA UVE ROSSE CORVINA (50%) E RONDINELLA (40%)MOLINARA (10%). SISTEMA DI COLTIVAZIONE: TRADIZIONALE A PERGOLA E SPALLIERA
<b>Composizione Del Suolo:</b>	TERRENI GHIAIOSI DI ORIGINE MORENICA
<b>Sistema Di Vinificazione:</b>	PIGIATURA SOFFICE, FERMENTAZIONE IN ROSSO PER 5-6 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA (18-20°C.). CONSERVAZIONE IN SERBATOI INOX TERMOCONDIZIONATI, IMBOTTIGLIAMENTO A FREDDO IN LINEA STERILE
<b>Descrizione Organolettica:</b>	VINO ROSSO SECCO, FRESCO E LEGGERO, ADATTO PER OGNI OCCASIONE
<b>Colore:</b>	ROSSO RUBINO CHIARO
<b>Profumo:</b>	VINOSO, DELICATO E FRAGRANTE
<b>Sapore:</b>	ASCIUTTO, SAPIDO, ARMONICO E MORBIDO
<b>Temperatura Di Servizio:</b>	DA SERVIRE FRESCO A 15-16°C.
<b>Conservazione:</b>	DA BERE GIOVANE. CONSERVARE IN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO E BUIO
<b>Suggerimenti Gastronomici:</b>	VINO DA TUTTO PASTO, ACCOMPAGNA EGREGIAMENTE PRIMI PIATTI, CARNI BIANCHE E FORMAGGI

<b>Acidità totale:</b>	5,00 g/l
<b>Zucchero:</b>	5,90 g/l
<b>SO2 totale:</b>	83 mg/l
<b>SO2 libera:</b>	23 mg/l
<b>Estratto secco netto:</b>	25,4 g/l
<b>Acidità volatile:</b>	0,34 g/l



**CANTINE LENOTTI**

Via S. Cristina, 1 - 37011 Bardolino - VR  
Tel. +39 045 7210484 Fax. +39 045 6212744  
info@lenotti.com