



DOPPIA PASTA GARDA DOC SENZA SOLFITI AGGIUNTI



VITIGNO: Corvina.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 °C



GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale con piatti a base di carne, taglieri di formaggi e salumi saporiti.



ASPETTO: Struttura forte ed equilibrata. La tecnica del salasso lo rende un vino corposo e vinoso.



COLORE: Dal colore rubino carico quasi violaceo.



PROFUMO: Spiccano note di amarena e frutta sottospirito con marcata nota legnosa e mentolata.



GUSTO: In bocca si notano sentori di frutta rossa matura con delicate note di legno.



VINE VARIETY: Corvina.



SERVING TEMPERATURE: 14 °C



ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Ideal with meat dishes, tasty cold cuts and cheeses.



APPEARANCE: The structure is strong and well balanced. Full-bodied and intense wine thanks to the seignée technique.



COLOUR: Ruby red color.



BOUQUET: Notes of black cherry and unripe fruit with marked woody and menthol notes.



TASTE: Marked notes of red fruits with delicate notes of wood.

AZIENDA AGRICOLA TENUTA BARDALI

Via Papa Giovanni XXIII - 46031 S. Nicolò Po, MN | T. +39 0376 252762 - F. +39 0376 252762 | info@tenutabardali.com
www.tenutabardali.com