TENUTA BARDALI
AFFI

GIUBERTONI

IT-BIO-016
AGRICOLTURA ITALIA

"CENTUS" GARDA DOC

VITIGNO: Corvina bio.

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.

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.

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITIONAL VALUE:

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