



## Bardolino DOC

È un vino inconfondibile per il suo colore rosso rubino e per la forte identità della **Corvina**, che lo caratterizza. Viene apprezzato da giovanissimo, ma può rivelarsi davvero interessante con lunghi affinamenti: provare per credere.

**Tipologia:** vino rosso fermo

**Uve:** Corvina, Rondinella, Sangiovese.

**Colore:** rosso rubino.

**Profumo:** sentori di frutta rossa, con una nota speziata che emerge con l'affinamento

**Sapore:** di corpo leggero, elegante e armonico

**Servire:** a 16-18°C. Si accosta bene ai primi piatti in genere, zuppe, oppure a carni bianche.

**Vinificazione:** fermentazione di 10-12 giorni con le bucce, a temperatura controllata.

**Affinamento:** 9 mesi in botti di acciaio e affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

**Sistema di allevamento:** Pergola Trentina e Guyot

**Produzione media:** 110 q.li/ha.

**Grado alcolico:** 12,5% Vol.

**Acidità totale:** 5,5 gr./lt



Azienda Agricola

# Il Pignetto

## BOTTIGLIA

Bottle

Vetro



## CAPSULA

Seal

Plastica



## TAPPO

Cork

Sughero



Raccolta differenziata

Raccolta differenziata  
dedicata o per rifiuti organici

**Verifica le disposizioni del tuo comune**  
Observe local waste disposal regulations

Azienda Agricola Il Pignetto

Loc. Pignetto, 108

37012 Bussolengo (Verona) - Italia

Tel. +39 +39 045 7151232

[www.cantinailpignetto.com](http://www.cantinailpignetto.com) - [info@cantinailpignetto.com](mailto:info@cantinailpignetto.com)