

Bardolino DOC Classico

Produkt: rött vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt, medelfylligt

Producent: Cantina Fratelli ZENI

Land: Italien

Distrikt: Veneto

Alkohol: 12 vol %

Druvor: 50 % Corvina, 40 % Rondinella,
10 % Molinara

Vinifikation: Druvorna skördas i september och efter noggrant urval går druvorna till pressning. Efter pressning genomgår musten kylning, filtrering och jäsning i 8 dagar. Sedan lagras vinet på ståltank under ca 8 månader och därefter tappas det på flaska.

Jordmån: Moränjord.

Hållbarhet: Bör drickas inom 3 år.

Temperatur: Serveras vid 15 - 16°.

Färg: Intensivt rubinrött.

Doft: Röda frukter bl a hallon

Smak: Djupt fruktig och spänstig. Bra eftersmak. Mjuka tanniner..

Passar bra till: Gris- och nötkött, kyckling samt kryddig stekt fisk.

Övrigt: Azienda Agricola Zeni är belägen i Valpolicella Classicoområdet öster om Gardasjön. Alltsedan 1800-talet har den tillhört samma familj och drivs idag av femte generationen. Klimatet och omgivningarna är perfekta för vinodling. Här har vin odlats sedan 1100-talet. Idag har man en modern och effektiv vinproduktion med stora kvalitetskrav.

Artikelnummer: 400

Leverantörens webbsida: www.zeni.it

