



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Bardolino

Veneto
DOC | Rosso

Scheda Tecnica

Zona di Produzione: Lazise (VR)

Suolo: Argilloso

Vitigni: 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara.

Epoca di vendemmia: Ultima decade di Settembre.

Raccolta: Manuale / Meccanica

Vinificazione: La vinificazione avviene in vasca d'acciaio a temperatura controllata di 26 gradi, con macerazione di 8 giorni a contatto con le bucce

Affinamento: L'affinamento del vino avviene in botti di cemento per un tempo minimo di 6 mesi.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso rubino.

Olfatto: Profumo leggermente vinoso con note floreali.

Palato: Gusto asciutto, di ottimo equilibrio.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 16° C.

Si presta ad accompagnare carni bianche saporite o carni rosse tenui. È un vino adatto al pasto.

