

SALVALAI

Bardolino

Denominazione di Origine Controllata

TIPO: Vino rosso secco

AREA DI PRODUZIONE
Zona Bardolino, provincia di Verona

VITIGNI
Corvina 60%
Rondinella 25%
Negrara/Rossignola 15%

ALCOOL: 11,5%

COLORE: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento

PROFUMO: Profumo delicato, ma intenso di ciliegia e frutti rossi

GUSTO: E' un vino leggero dal gusto secco, sapido, armonico, piacevolmente amarognolo e con un morbido retrogusto

DA ACCOMPAGNARE A: E' un vino versatile che si abbina dagli antipasti alle minestre e risotti. Ottimo anche con carni bianche e fritti.

SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI: 16°/18°C

PRODUZIONE
Vendemmia effettuata nelle seconda decade di settembre.
Vinificazione: l'uva viene diraspata ed in seguito pigiata. Il mosto viene lasciato macerare con le bucce per una decina di giorni. Al completamento della fermentazione malolattica il vino resta a riposare in attesa dell'imbottigliamento.

TYPE: Dry red wine

PRODUCTION AREA
Zone of Bardolino, province of Verona

GRAPES
Corvina 60%
Rondinella 25%
Negrara/Rossignola 15%

ALCOHOL: 11,5%

COLOR: Ruby red, tending to garnet with ageing

SMELL: Delicate but intense of cherry and red berries

TASTE: Light wine with dry taste, savory, harmonic, pleasantly bitter with a soft aftertaste

BEST SERVED WITH: Goes well with appetizers, soups, risotto, excellent with white meats and fried dishes.

SERVING TEMPERATURE: 16°/18°C

PRODUCTION
Harvest in the second decade of September.

Vinification: the grapes are destemmed and then pressed. The must is left to macerate with the skins for about ten days. Upon completion of the malolactic fermentation, the wine remains to rest while awaiting bottling.

i Territori