

Azienda agricola  
*Viniccio Bronzo*

[WWW.CANTINAVINICIOBRONZO.COM](http://WWW.CANTINAVINICIOBRONZO.COM)

[info@cantinaviniciobronzo.com](mailto:info@cantinaviniciobronzo.com)



## BARDOLINO D.O.C.



**Vitigni:** 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara

**Caratteristiche organolettiche:** Vino dal colore rosso rubino chiaro con sfumature violacee che possono diventare granate con l'invecchiamento. Il profumo è vinoso con caratteristiche note di ciliegia, piccoli frutti rossi, e delle leggere note speziate che ricordano la cannella.

Al palato risulta asciutto, sapido e minerale, con dei retrogusti amarotici ed una spiccata acidità che conferisce una gradevole freschezza.

**Accompagnamenti:** Si tratta di un vino di pronta beva, fresco e leggero, da tutto pasto, che si accompagna soprattutto a carni, formaggi e minestre.

**Vinificazione:** in rosso tradizionale con macerazione breve nella quale il contatto con le bucce non supera i 6/7 giorni.

**Vigneti:** questo vino è il risultato di un blend di uve provenienti da vigneti siti nelle pianure di Caprino, le quali conferiscono scorrevolezza e leggerezza al vino, con altri invece siti nelle zone collinari di Caprino ad una quota non inferiore ai 450 mslm, i quali conferiscono struttura e carattere al vino stesso. La forma di allevamento è la pergola trentina, e la pergola trentina semplice.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 C°