



Sommacampagna Bardolino DOC

È un rosso creato per esprimere la potenzialità del **territorio** del cru Sommacampagna. L'affinamento permette alle note speziate di emergere in tutta la loro tipicità.

Tipologia: vino rosso fermo

Uve: Corvina, Rondinella, Sangiovese.

Colore: rosso rubino.

Profumo: complesso, di piccoli frutti rossi e note speziate

Sapore: di media struttura, complesso ed elegante

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

Vinificazione: fermentazione di 12-14 giorni con le bucce, a temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere francese di terzo passaggio e affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione media: 70 q.li/ha.

Grado alcolico: 13% 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