



Azienda Agricola
Il Pignetto

Bardolino Classico DOC

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese.

Vino rosso: tranquillo da pranzo.

Colore: rosso rubino.

Profumo: delicatamente vinoso e fragrante.

Sapore: asciutto, di corpo leggero, morbido, elegante ma sapido con leggero retrogusto amarognolo.

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

Sistema di allevamento: pergola trentina.

Produzione media: 110 q.li/ha.

Vinificazione: macerazione di 8-10 giorni con le bucce in fermentazione a temperatura controllata.

Invecchiamento: 6 mesi in botti di acciaio e affinamento in bottiglia di almeno 1 mese.

Grado alcolico: 12% vol.

Acidità totale: 5,5 gr/lt.

Azienda Agricola "Il Pignetto"
di Morando Adriano
Via Pignetto, 108/b - Bussolengo Verona
Tel. +39 (0) 457151232
Fax +39 (0) 457151644
P.IVA 02488490232
ilpignetto@cantinailpignetto.com