

Cantina e Azienda Agricola
TAMBURINO
SARDO



BARDOLINO D.O.C.

Colore: rosso rubino brillante.

Odore: profumo fruttato e persistente di ciliegia.

Sapore: sapido armonico molto gradevole, poco tannico per poter essere servito anche freddo.

Il "Bardolino D.O.C." si sposa ottimamente con riso e pasta. Accompagna carni leggere, bianche e pesce a tendenza grassa, come anguilla ed orata.

Colour: bright ruby.

Bouquet: a fruit bouquet with a lingering scent of cherry.

Palate: very harmonious, sapid and pleasant with little tannin; can also be served chilled.

"Bardolino D.O.C." is an excellent accompaniment to rice and pasta.

It goes well with light and white meat and oily or fat fish like eels or gilthead.

Vendemmia a mano

Hand picked vintage

Maturazione 6 mesi in acciaio
a temperatura controllata.

*Ageing 6 months in stainless steel
controlled temperature*

Zona di produzione / *Production area*

Custoza - Loc. Tamburino Sardo

Vitigni / *Grape Varieties*

Corvina Veronese - Molinara - Rondinella

