



Uvaggio •  
GRAPE  
VARIETIES:

Corvina,  
Rondinella,  
Molinara



# Bardolino

D.O.C.



**Affinamento •**

**VINIFICATION AND MATURATION:**

Fermentazione in acciaio inox

*Fermentation in steel tanks*



**Note degustative •**

**TASTING NOTES:**



**Colore • LOOK:**

Rosso rubino brillante e acceso

*Bright, brilliant ruby red*



**Olfatto • NOSE:**

Un'apertura floreale da cui emergono rosa canina e viola, lascia spazio a note agrumate e all'aroma caldo e speziato dei chiodi di garofano. Il profilo evolve nei sentori di frutta sotto spirito e suggestioni balsamiche di erbe aromatiche

*Floral opening in which notes of dog rose and pansy dominate, followed by notes of citrus fruits and the warm spiciness of cloves. The bouquet then evolves into notes of fruit preserved in alcohol and balsamic hints reminiscent of garden herbs*



**Aroma • PALATE:**

Pulito e lineare, dalla giusta tannicità.

La frutta rossa accompagna il sorso succoso e vivace, sostenuto da una bella acidità in perfetto equilibrio con la sapidità. Finale persistente

*Clean-cut and straight, well-balanced in tannins. Red berries add juicy flavor, backed up by well-balanced acidity and sapidity. Its finish is persistent*