



Bardolino DOC

LE VIGNE
DI
SAN PERO



 Il nostro Bardolino è fruttato e piacevolmente speziato con un tenore alcolico moderato e un buon carattere.

 Si può abbinare anche a piatti di pesce e servire leggermente freddo.

Uve: Corvina, Rondinella, Merlot

Ettari: 1.2 ha -6.600 vigne per ettaro

Produzione: 70 HI – 9.000 bottiglie

Resa: 70 HI/Ha

Vendemmia: raccolta a mano in ottobre

Vinificazione: Le uve, selezionate a mano, vengono diraspate e pressate. Fermentazione in acciaio con bucce per 8-10 giorni

Maturazione: 6 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia

Alcool: 12 %


Acidità - ph: 5,70/3,35


You
Tube





Bardolino DOC

 Our Bardolino is a fruity, intense and well-structured red with a spicy touch and moderate alcohol content.

 Good summer wine, suitable to match with many dishes, also fish. To be served cool.

Grapes: Corvina Rondinella, Merlot

Hectares: 1.2 ha -6.600 vines per hectar

Production: 70 HI – 9.000 bottle

Yield: 70 HI/Ha

Harvest: hand picking, beginning October

Vinification: The grapes are destemmed and pressed. Cold maceration in steel tank and fermentation on skin for 8-10 days.

Ageing: 6 months in steel tanks,
3 months in bottle

Alcohol: 12 %


Acidity - ph: 12 % - 5,70 - 3,35

LE VIGNE
DI
SAN PERO





Bardolino DOC

 Unser Bardolino ist fruchtig und angenehm würzig mit einem mässigen Alkoholgehalt und einem guten Charakter.

 Es kann auch mit Fischgerichten und servieren leicht kalt.

Traube: Corvina Rondinella, Merlot

Hektar: 1.2 ha -6.600 Rebstöcke pro Hektar

Produktion: 70 HI – 9.000 Flaschen

Leistung: 70 HI/Ha

Weinlese: Die Trauben werden im Oktober per Hand gelesen

Weinherstellung: Die Trauben werden von Hand ausgewählt, abgebeert und gepresst. Die Gärung ist im Stahl mit Schalen für 8-10 Tage

Reifen: 6 Monate in Stahltanks, 3 Monate in der Flasche

Alkohol: 12 %

Säuregehalt: 12 % - 5,70 - 3,35

LE VIGNE
DI
SAN PIERO

