

# Le Vigne di San Pietro



● Bardolino Superiore DOCG 2017 13°

**N**el calice si presenta con una veste rossa rubino viva e sinuosa. La massa è compatta e si declina al naso con profumi di frutta rossa come la ciliegia, il ribes e il lampone. Piccoli frutti di bosco si accompagnano quindi a note erbacee come la menta e il sambuco. Alla beva la freschezza è padrona incontrastata. I tannini leggeri son ben integrati, facendo emergere una sapidità intrinseca del territorio da cui proviene. Un Bardolino pronto ora ma che si può degustare anche tra qualche anno.

- 👑 Risotto ai fiori di zucca e robiola
- 🍷 Polpette di pesce alla trevigiana
- 🍷 Battuta di carne cruda con crostino al sesamo

**T**he vibrant, supple ruby red hues are a prelude to compact texture and a nose symphony of berries like cherry, blackcurrant and raspberry, which usher in herby notes such as mint and elderberry. The palate is driven by its freshness and well-integrated lightweight tannins, bringing to the fore the intrinsic flavour of its terroir. A Bardolino ready to serve but also very cellarable.

- 👑 Pumpkin flower and robiola cheese risotto
- 🍷 Treviso-style fish pa
- 🍷 Tartare with sesame canapé