

BARDOLINO DOP “LE BANCHE DI SAN LORENZO”



UVAGGIO

Corvina, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

Bardolino.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Tradizionale vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce. Affinamento in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso e brillante.
Fruttato con delicati sentori di viola e ciliegia. Al palato è morbido, fruttato, armonico, gradevolmente sapido.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

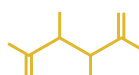
Primi piatti di pasta, minestre, salumi, carni bianche, pesce di lago e formaggi di media stagionatura.



TEMPERATURA SERVIZIO
16-18 °C



ALCOOL
12,5%



ACIDITÀ
5,5 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
4 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	Microgranina di sughero
Larghezza:	80,5 mm
Altezza:	296 mm
Tara:	410 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1200 gr
EAN:	8003503000159



CARTONE

Lunghezza:	25 cm
Larghezza:	17 cm
Altezza:	31 cm
Tara:	235 gr
Peso lordo:	7200 gr
EAN:	80035030001594



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	19
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	95
Bottiglie Per pallet:	570
Peso lordo:	700 kg