



FAMIGLIA  
**ZONIN**  
DAL 1821



## Bardolino Classico 2022



**CLASSIFICAZIONE**  
DOC



**TERRITORIO**  
Bardolino, Veneto



**UVE**  
Corvina  
Rondinella  
Molinara



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.



**FORMATI DISPONIBILI**  
750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura e diraspatura, il mosto subisce un processo di fermentazione e macerazione di 6-8 giorni in vinificatori verticali a temperatura controllata, che consentono l'estrazione di colore e sostanze polifenoliche.

### COLORE

Rosso rubino di media intensità, brillante con leggeri riflessi purpurei.

### PROFUMO

Intenso con delicate note floreali e fruttate che ricordano la ciliegia rossa.

### SAPORE

Di medio corpo con tannini morbidi ed un piacevole finale fresco e fruttato.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire tra 16° e 18° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con antipasti saporiti, paste e risotti. Si abbina ottimamente a carni bianche grigliate e a formaggi leggermente stagionati o freschi.