

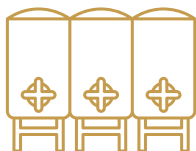
PWS
Premium Wine
Selection

Bardolino

-Le Arche-



Italia
Veneto
Verona



VINIFICAZIONE

Pigiatura con diraspatura delle uve. Fermentazione con macerazione delle bucce in autoclave d'acciaio a una temperatura controllata di 20-22°C.



AFFINAMENTO

Affinamento breve in acciaio.



CLASSIFICAZIONE

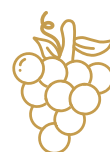
D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Corvina, Rondinella, Molinara

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Rosso rubino.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Bouquet intenso con note di frutti rossi e violetta.



Al palato risulta fresco e armonico, caratterizzato da fragranti note di frutti rossi.