



Essere Bardolino

Produtor

Cesari

Composição

60% Corvina, 15% Rondinella e 25% Molinara

Região

Bardolino, Veneto

Teor Alcoólico

11,5%

Características

Vinho com cor vermelha granada, frutado, com aroma de violeta delicada. Tem um paladar seco, porém aveludado e bem equilibrado.

Elaboração

A colheita ocorre entre 15 de setembro e 15 de outubro. A maceração da pele dura 8 dias e em seguida, ocorre a fermentação malolática.



Envelhecimento

6 meses em tanques de aço inoxidável e mais 2 meses em garrafa.



Acompanhamento

Carnes vermelhas, frango grelhado e risoto.



Temperatura

16º/18ºC