

TABARINI



Bardolino D.O.C.

UVE: Rondinella, Corvina, Corvinone

TEMPERATURA SERVIZIO: 12-14°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: a contatto con le bucce per 10 giorni in vinificatori a temperatura controllata

COLORE: Rosso

PROFUMO: Vinoso, delicato e fragrante

SAPORE: Asciutto, sapido e di media corposità

ACCOMPAGNAMENTO

Particolarmente adatto ai primi piatti, ai salumi e carni, è un vino da tutto pasto

Azienda Agricola Tabarini Damiano & Silvio
Via Ossario, 27
37060 Custoza (VR) - Italia

+39 045 516362 - +39 045 516049
www.cantinatabarini.com - info@cantinatabarini.com