

# Bardolino



**BELLORA**

*Tenuta di Naiano  
since 1939*

## APPELLATION

*Bardolino D.O.C.*

## VINGÅRDENS LÄGE

*Veneto, provins i Verona, på sluttningarna vid Gardasjöns östra sida.  
Marken är moränjord bildad av glaciärfloder.*

## DRUVSORTER

*Corvina Veronese 50%, Rondinella 35%, Molinara 15%*

## VINFRAMSTÄLLNING

*Manuellt skördat under första halvan av September, varefter man lätt pressar  
de avstjälkade druvorna.*

## FERMENTATION

*Sker i rostfria ståltankar vid en kontrollerad temperatur 26-30°C i 8-10dagar.  
Den malolaktiska fermentering sker i december.*

## LAGRING

*3 månader i rostfria ståltankar, sedan 2 månader på flaska innan den  
presenteras för marknaden.*

## ALKOHOLHALT

*12,50 % Vol.*

## SYRAHALT

*6,05 g/l.*

## RESTERANDE SOCKERHALT

*4,90 g/l.*

## VINETS KARAKTÄR

*En djupt röd färg med lila nyanser. Aromen domineras av skogsbär med  
kryddiga inslag av peppar och vilda rosor. Bardolino ger dig en torr och väl  
balanserad smakupplevelse och är lättdrucket med en tydlig elegans.*

## PASSAR TILL:

*Mångfasetterat vin passar till Risotto & Pastarätter, såväl med kött, fisk eller vegetariska såser samt  
fylld pasta typ Ravioli. Ett utmärkt sällskap till såväl soppor och grytor som vitt och rött kött.*

*Lokalt vid vingården serverar man Bardolino till sina specialiteter,  
Venetiansk pasta & böngryta samt till olika maträtter av fisk ifrån Gardasjön.*

## SERVERAS VID:

*15-16 °C*



## Importör

**Bonda AB**

**Holmängen 150**

**442 71 Kärna**

**Kontakt: Niklas 0731-587981 & Bo 0727-226787**

[info@bonda.se](mailto:info@bonda.se)

[www.bonda.se](http://www.bonda.se)

## Vingård

**Azienda Agricola Tommaso Bellora**

**Tenuta di Naiano**

**37010 Cavaion Veronese (VR), Italy**

[info@bellora.wine](mailto:info@bellora.wine)

[www.bellora.wine](http://www.bellora.wine)