



TENUTA
BARDALI
AFFI



VALPOLICELLA DOC

TIPO DI VINO:

rosso

UVE:

Corvina, Molinara, Rondinella

UBICAZIONE DEI VIGNETI:

Sant'Ambrogio di Valpolicella

ETÀ MEDIA DELLE VITI:

25 - 30 anni

SUOLO:

terreni rosso bruni

FORMA DI ALLEVAMENTO:

guyot, pergola veronese

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

completamente svolta

GRADAZIONE:

13.5% vol.

AFFINAMENTO IN LEGNO:

acciaio e botte di rovere

DESCRIZIONE ORGANOLETICA:

dal colore rosso rubino con riflessi ambrati con tipici sentori di frutta matura. Strutturato e robusto con una buona persistenza ideale con piatti a base di carne, salumi e formaggi saporiti.

TENUTA BARDALI S.N.C.

Via Papa Giovanni XXIII° - 46031 S. Nicolò Po, MN | T. +39 0376 252762 - F. +39 0376 252762 | info@tenutabardali.com

www.tenutabardali.com



VALPOLICELLA DOC

Wine type:
red

Grapes:
Corvina, Molinara, Rondinella

Vineryard location:
Sant'Ambrogio di Valpolicella, Italy

Average vine age:
25 - 30 years

Soil:
red - brown

Vine training:
guyot, pergola veronese

Malolactic fermentation:
complete

Alcohol:
13.5% vol.

Refinement:
steel & oak casks

Organoleptic description:
ruby red with amber reflections. Hints of ripe fruit. Structured and robust. Good persistence. Ideal accompaniment for meat dishes, cold cuts and flavoursome cheeses.