

# Pal del Vo'

BARDOLINO CLASSICO DOC

Il Pal del Vo' è, dal XV secolo, un punto di riferimento per pescatori e imbarcazioni del Lago di Garda. Un omaggio alla tradizione con un vino simbolo di questo territorio.



## PRODUZIONE

Colline moreniche gardesane situate nel comune di Lazise.



## SUOLO

Terreno ghiaioso-sabbioso, di origine morenica.



## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % vol



## VITIGNI

Corvina, Rondinella.



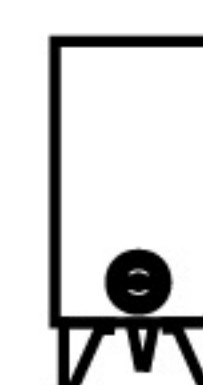
## VENDEMMIA

Raccolta manuale nella terza decade di settembre.



## VIGNETI

Impianti a filare a doppio archetto.



## AFFINAMENTO

Acciaio.



## CAPACITÀ BOTTIGLIA

750 ml



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

## Vinificazione

Diraspatura e fermentazione sulle bucce per 8-10 giorni con continui rimontaggi ad una temperatura controllata di 18°C. Segue la pressatura e l'affinamento in acciaio.

## Descrizione

Cerasuolo brillante. Naso aperto con sensazioni di ciliegia e fiori. Morbido e compatto in bocca. Finale fruttato, armonico ed equilibrato.

## Abbinamenti

Si accompagna a primi piatti in genere e secondi leggeri.