

Pal del Vo'

BARDOLINO CLASSICO DOC



VILLA
MENEGHELLO
PACENGO DI LAZISE



Pal del Vo'

BARDOLINO CLASSICO DOC

Der Pal del Vo' dient seit dem 15. Jahrhundert den Fischern und Booten auf dem Gardasee als Anhaltspunkt. Eine Hommage an die Tradition mit einem Wein, der dieses Gebiet symbolisiert.



PRODUKTION

Moränenhügel am Gardasee in der Gemeinde Lazise.



BODEN

Kieselig-sandiger Boden, moränischen Ursprungs.



ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol



REBSORTEN

Corvina, Rondinella.



ERNTE

Manuelle Ernte in der dritten September-Dekade.



WEINBERGE

Zweibogige Reihenpflanzen.



AUSBAU

Stahl.



FLASCHENKAPAZITÄT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

14-16°C

Vinifizierung

Abbeeren und Gärung auf den Schalen für 8-10 Tage mit kontinuierlichem Umpumpen bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C. Dann folgt das Pressen und der Ausbau inahltanks.

Beschreibung

Brillanter kirschrote Farbe. Offene Nase mit Noten von Kirsche und Blüten. Weich und kompakt im Mund. Fruchtiges, harmonisches und ausgewogenes Finale.

Paarung

Passt zu Nudel- und Reisgerichten und leichten Gerichten.