



W e i n - E x p e r t i s e



Frescaripa Bardolino Classico DOC Art.-Nr.: 12 53 12

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Venetien
JAHRGANG:	2018
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
REBSORTE:	65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara.
WEINERZEUGUNG:	Die Gärung der Trauben findet in Edelstahlbehältern und unter Zusatz von Reinzuchthefen statt.
BEURTEILUNG:	Kirschroter, weicher und fruchtiger Rotwein mit Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Pastagerichten, rotem Fleisch, Geflügel
TRINKTEMPERATUR:	16°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,13 % vol.</i> <i>Restzucker: 3,8 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,55 g/l</i>

Bezeichnet Hügellagen im Bardolino-Classico-Gebiet. Hier führen der zuträgliche Einfluss der umliegenden Wälder und die frischen Brisen vom Gardasee zu besonders milden geoklimatischen Bedingungen. Die Intensität des Bouquets und des Geschmacks dieses leichten Weins wird vom vorteilhaften Klima des Gardasees begünstigt. Masi gewinnt aus den traditionellen Veroneser Rebsorten - Corvina, Rondinella und Molinara - einen modernen Wein. Er ist ein guter Begleiter zu allerlei Gemüsesuppen, zu Reis oder zu Pasta. Ideal auch zu Gerichten mit hellem Fleisch.