

Le Olle

Bardolino Classico Superiore D.O.C.G.

Cantine Lenotti, Italien



Jahrgang:	
Herkunft:	Weinberge La Pra an der östlichen Seite des Gardasees, Veneto
Produzent:	Cantine Lenotti, Bardolino
Traubensorte:	Corvina, Rondinella und Cabernet
Vinifikation:	Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern.
Farbe:	Kräftiges Rubinrot, das zum Grantrot neigt
Aroma:	In der Nase wenig, delikat, geschmeidig und würzig mit Noten von reifen Früchten.
Charakter:	Im Gaumen elegant, schmackhaft, harmonisch und körperreich.
Passt zu:	Braten, gegrilltem Fleisch, Pasta, Pizza und reifen Käsesorten.
Ausschanktemperatur:	15° - 18° C
Lagerfähigkeit:	4-6 Jahre