VIGNA MORLONGO

MONTEBALDO BARDOLINO
Denominazione di origine controllata

VITIGNI E VINIFICAZIONE
Prodotto principalmente da uve Corvina, Rondinella e Corvinone coltivate sulle colline moreniche gardesane. Questo vino affina in grandi botti di legno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Delicatamente fruttato e fragrante con note di frutta rossa quale lampone e prugna, ed accenni di spezie, chiodi di garofano, pepe nero e zenzero. Con il tempo emergono note balsamiche, di erbe aromatiche e di eucalipto.

ABBINAMENTI
Vino estremamente versatile, si sposa a tutto pasto con il tipico menù all'italiana: antipasti misti, pasta al sugo, carni bianche alla griglia e bolliti misti.
Alcol: 13% vol
Temperatura di servizio: 15°/18° C

GRAPES AND VINIFICATION
Produced mainly from Corvina, Rondinella and Corvinone grapes grown on the morainic hills of the lake. It matures in large oak Slavonian casks.

TASTING NOTE
Delicately fruity and fragrant, with notes of red fruits like raspberry and plum and hints of spices, especially cloves, black pepper and ginger. With time emerge hints of eucalyptus. Balsamic notes and aromatic herbs, in particular sage on the finish.

SERVING SUGGESTIONS
An extremely versatile wine, it can be served throughout a typical Italian meal: with assorted hors d'oeuvres, pasta in sauce, risotto, ravioli, grilled and stewed white meats or boiled meats in general.
Alcohol: 13% vol
Serving Temperature: 15°/18°C

REBSORTEN UND AUSBAU
Die Moränenhügel von Cavaion Veronese im Hinterland des Gardasees beherbergen die Corvina, Rondinella und Corvinone Weinberge für Bardolino Morlongo. Die Reifung wird im großen Holzfaß gemacht, sodann in der Flasche vor dem Verkauf.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE
Delikat, fruchtig duftend mit Noten von Roten Früchten wie Himbeere und Pflaume. Andeutungen von Gewürzen, vor allem schwarzer Pfeffer; Gewürzelken und Ingwer. Mit der Zeit entstehen Noten von Eukalyptus. Im Abgang balsamische Noten und Gewürzkräuter.

PASST GUT ZU
Ein Wein mit vielseitiger Anwendbarkeit, er kann ein komplettes, typisch italienisches Menü begleiten, angefangen bei gemischten Antipasti, über Pasta mit Soße, Suppen mit Hülsenfrüchten, gegrilltes und geschmortes weißes Fleisch.
Alkoholgehalt: 13%
Servier- und Trinktemperatur: 15°/18°C