



# MONTRESOR



## BARDOLINO DOP

### "LE BANCHE DI SAN LORENZO"

**UVE DA CUI È PRODOTTO:** Corvina, rondinella, molinara, negrara.

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:** Sui terrazzamenti collinari caratteristici della costa orientale del lago di Garda chiamati "le banche".

**TEMPO DI VENDEMMIA:** Prima settimana di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** Classica vinificazione in rosso con diraspatura e macerazione delle bucce (in parte carbonica).

**ANALISI ORGANOLETTICA:** Di colore rosso rubino intenso e brillante, ha profumo caratteristico che ricorda la ciliegia e la viola e un sapore armonico con corpo elegante, sapido e schietto.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Temperatura di cantina stappando la bottiglia al momento del consumo.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Primi piatti di pasta e minestra, minestrone, salumi, carni bianche e formaggi a pasta media, pizza.