



TOMMASI
Viticoltori dal 1902

Villa Fontana Bardolino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Dalle dolci colline moreniche a est del lago di Garda, nasce il Bardolino
il vino amato dai pescatori per la sua schietta generosità.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino luminoso e di bella trasparenza, è delicatamente fruttato, con note olfattive di ciliegia, fragola, lampone e accenni di spezie. Al palato è asciutto, fresco ed equilibrato, con una piacevole e persistente nota sapida che lascia un ricordo generoso del frutto.

UVE

Corvina veronese 60%,
Rondinella 30%, Molinara 10%

PROVENIENZA

Vigneto di Villa Fontana,
nel comune di Castelnuovo del Garda,
allevato a Guyot su terreni morenici.

www.tommasi.com



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione di 12 giorni in acciaio a temperatura di 23° con brevi rimontaggi. Maturazione in acciaio per circa 4 mesi.

ALCOL

12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Molto versatile, si abbina bene con primi piatti saporiti come tortellini, risotti o zuppe di legumi. Ottimo con le preparazioni a base di carni bianche e, come vuole la tradizione del Lago di Garda, con pesce di lago come le sarde o l'anguilla alla griglia, il risotto alla tinca.

BOTTIGLIA

750 ml



TOMMASI · FAMILY · ESTATES