

# BARDOLINO TENUTA SORSEI

**ZONA:** Cavaion ,Verona Nord , ITALY lat45,5410° N  
long 10,7715° E alt.: 200m slm

**VIGNETO:** Pergola Veronese e Guyot con esposizione:  
est – ovest - **produzione biologica**

**SUOLO:** colline moreniche dell'entroterra gardesano

**VARIETA':** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**RACCOLTA:** raccolta manuale.

**VINIFICAZIONE:** Tradizionale vinificazione con  
macerazione per 5-6 giorni. Dopo la svinatura ed  
i travasi affinamento in acciaio.

**PROFILO SENSORIALE:** Rubino molto vivace con una  
buona trasparenza. Profumi intensi e netti  
di frutti di bosco, ribes e ciliegia con note floreali di  
rosa. All'esame gustativo si presenta di medio  
corpo, piacevole freschezza e con persistente  
retrogusto fruttato

**ABBINAMENTI:** Carni bianche, formaggi poco  
stagionati e prosciutto crudo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14 gradi

**ZONE:** Cavaion ,Verona Nord , ITALY lat 45,5410° N  
long 10,7715° E alt.: 200m slm

**METHOD OF TRAINING :** Pergola Veronese e Guyot  
exposure: east – west - **organic production**

**SOIL:** morainic hills of the hinterland near Garda lake

**GRAPE VARIETY:** Corvina, Corvinone, Rondinella,  
Molinara

**HARVEST:** by hand

**VINIFICATION:** Tradizional red vinification with  
maceration for 5-6 days. After devatting and racking  
off ageing in stainless steel.

**SENSORIAL FEATURES:** Lively ruby red with a good  
transparency. The bouquet is intense and clear:  
wildberries, ribes, cherry, florals hints of rose. In the  
mouth is pleasantly fresh, medium body and persistent  
with fruity aftertaste.

**SERVING SUGGESTIONS:** White meats, soft cheese,  
sausages.

**SERVING TEMPERATURE:** 12-14 ° c

**AZIENDA AGRICOLA  
BETTILI CRISTIANA**

loc. Sorsei, I  
37010

Cavaion Veronese  
Verona - Italy



