



Pardolino

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese.

Wein: Ruhiger vollmundiger Rotwein.

Farbe: Rubinrot.

Duft: leicht weinig und duftend.

Geschmack: halbtrocken, mild, elegant, vollmundig und

würzig.

Servieren: 16-18°C zu ersten Gerichten oder Wild.

Weinbau: Trientinische Laube / Guyot

Durchschnittsproduktion: 11 Tonnen/Hektar.

Weinbereitung: 8-10 Tage Einweichung mit Haut und

geregelter Temperatur.

Ablagerung: Monate im Stahlfass und Schaerfung

mindestens ein Monat in der Flasche.

Alkoholgrad: 12,5% Vol.

Saeuregehalt: 5,5 gr./lt