

BARDOLINO DOCG Superiore

«Le Olle »

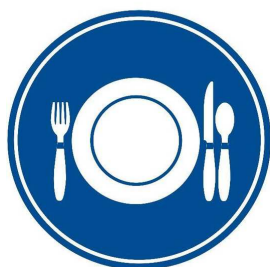
Cantine Lenotti - Veneto

**65% Corvina et 25% Rondinella
et 10% Cabernet Sauvignon,
vinifiés séparément.
70 hectolitres par hectares.**



Après la vendange, une partie est mise en cuve tandis que l'autre est mise "au repos" pour une période de 30 jours. L'affinage se fait en cuve inox suivi de celui en fûts de chêne.

Robe rouge violacé.
Nez de petits fruits mûres et d'épices.
Bouche pleine et robuste.



**Viandes rouges et
fromages affinés.**



**Servir à
18°C**



**A consommer
dans les 4 à 5 ans**

N'hésitez pas à nous contacter pour d'autres conseils afin d'accorder, au mieux, les vins à votre menu.

www.fravinoepasta.be info@fravinoepasta.be

