



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA



MERLOT
Indicazione Geografica Tipica

ROSSO
Indicazione Geografica Tipica

BARDOLINO
Denominazione di Origine Controllata

BARDOLINO
Denominazione di Origine Controllata
CHIARETTO



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

“Lago” Merlot IGT del Veneto

Formato:	1000 ml
Tipologia:	vino rosso secco
Vitigni:	Merlot
Caratteristiche e collocazione dei vigneti:	vigneti situati in posizione collinare.
Sistema di allevamento:	a spalliera o pergola semplice.
Resa per ettaro:	168 hl.
Vendemmia:	fine settembre
Vinificazione:	vinificazione in rosso e affinamento in acciaio inox.
Dati analitici:	alcol 11,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	rosso rubino carico.
Profumo:	intenso, frutta rossa matura e spezie.
Sapore:	pieno, vellutato, morbido, di buon equilibrio e struttura.
Metodo di servizio:	servire alla temperatura di 18° - 19° C.
Gastronomia:	si abbina molto bene con tutti i tipi di carne e formaggi.

“Lago” Rosso del Veneto IGT

Formato:	1000 ml
Tipologia:	vino rosso secco
Vitigni:	Merlot, Sangiovese, Negrara
Caratteristiche e collocazione dei vigneti:	vigneti situati in posizione pedecollinare.
Sistema di allevamento:	a spalliera o pergola semplice.
Resa per ettaro:	168 hl.
Vendemmia:	fine settembre.
Vinificazione:	vinificazione in rosso e affinamento in acciaio inox.
Dati analitici:	alcol 11,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	rosso rubino carico
Profumo:	intenso, frutta rossa matura e spezie.
Sapore:	pieno, vellutato, morbido, di buon equilibrio e struttura.
Metodo di servizio:	servire alla temperatura di 18° - 19° C.
Gastronomia:	si abbina molto bene con tutti i tipi di carne e formaggi.

“Lago” Bardolino DOC

Formato:	1000 ml
Tipologia:	vino rosso secco
Vitigni:	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Caratteristiche e collocazione dei vigneti:	vigneti situati in posizione collinare.
Sistema di allevamento:	a spalliera o pergola semplice.
Resa per ettaro:	90 hl.
Vendemmia:	fine settembre - ottobre.
Vinificazione:	vinificazione in rosso e affinamento in acciaio inox.
Dati analitici:	alcol 11,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	rosso rubino carico.
Profumo:	intenso, con sentori di viola e frutta rossa.
Sapore:	pieno, vellutato e armonico con note di frutta fresca ed equilibrio tra tannini e consistenza acida.
Metodo di servizio:	servire alla temperatura di 18° - 19° C.
Gastronomia:	si abbina molto bene con tutti i tipi di carne e formaggi.

“Lago” Bardolino DOC Chiaretto

Formato:	1000 ml
Tipologia:	vino rosato secco
Vitigni:	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Caratteristiche e collocazione dei vigneti:	vigneti situati in posizione pedecollinare.
Sistema di allevamento:	a spalliera o pergola semplice.
Resa per ettaro:	90 hl.
Vendemmia:	fine settembre - ottobre.
Vinificazione:	vinificazione in rosa e affinamento in acciaio inox.
Dati analitici:	alcol 11,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	rosa
Profumo:	intenso, con sentori di viola e frutta fresca.
Sapore:	sapido, armonico con note di frutta fresca.
Metodo di servizio:	servire alla temperatura di 12° - 14° C.
Gastronomia:	ottimo vino da aperitivo, si abbina a crostacei e pesce, a carni bianche e formaggi freschi.