

Setembro 2019



## Bardolino - 2016

Produtor: Zenato

Sutil e equilibrado elaborado com vinhas plantadas no distrito de Bardolino, este blend com predomínio da frutada Corvina revela ótimo frescor e leveza. Destacando-se por notas de frutas vermelhas e toques terrosos é ideal para acompanhar massas com molhos leves, além de aperitivos no início da primavera!

### Terroir

**País:** Itália

**Região:** Veneto

**Uva:** 65% Corvina Veronese, 25% Rondinella e 10% Molinara

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 12,5%

**Amadurecimento:** Sem estágio em carvalho.

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** Rubi com reflexos granada.

**Olfativo:** Frutas vermelhas frescas, como morangos e cerejas, notas florais e toques de especiarias e terrosos.

**Gustativo:** Médio corpo, com bom equilíbrio e frescor. Seu final de boca é agradável e fino, destacando-se por notas de frutas vermelhas frescas.

**Harmonização:** Carnes brancas grelhadas com molhos de média intensidade, massas com molhos leves, além de queijos amarelos de massa média, tábua de frios, aperitivos no geral.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 15/ 17°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Produtor

Alberto e Nadia Zenato são os herdeiros desse grande legado deixado por seu pai, Sergio Zenato, considerado um gênio da viticultura. É dele o mérito de a casa estar posicionada entre as top da Itália. Reverenciada pela crítica e pelo público consumidor, a Zenato produz vinhos de categorias diferentes, porém sempre com a mesma qualidade. Prova disso é seu Amarone, um dos mais expressivos dos dias de hoje.