



CORTE GIOLIARE



Bardolino Superiore DOCG

Uve: Corvina, Rondinella e Molinara

Colore: rosso rubino profondo e brillante

Profumo: ricordi intensi di ciliegia croccante e di piccoli frutti di bosco (mora, ribes), accompagnati da note speziate di pepe

Sapore: corpo asciutto, morbido, ricco di memorie fruttate, elegantemente speziato, con lieve retrogusto di mandorla.

Consigli gastronomici: ideale accompagnamento della tipica cucina veronese (bollito misto con salsa pearà, tortellini di Valeggio), è ottimo in abbinamento con ravioli di carne, arrostiti, brasati, stracotti. Si sposa molto bene con alcuni formaggi invecchiati (Monte Veronese, Asiago, Parmigiano Reggiano, Grana Padano)

Società Agricola Corte Gioliare

Strada delle Gioliare, 59 - 37017 / Colà di Lazise (VR)
info@cortegioliare.it - www.cortegioliare.it