

Monte del Frá Bardolino DOC

Der Monte del Frá Bardolino DOC ist ein klassischer Rotwein aus Venetien, der durch seine fruchtige Leichtigkeit und ausgewogene Würze besticht.

Vinifikation

Eine kurze Mazeration mit kühler Vorgärung der Trauben findet statt. Die langsame Fermentation erfolgt in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur, wobei die Traubenhäute mit einbezogen werden. Der Wein reift in Stahltanks, um seine fruchtigen und frischen Aromen zu bewahren.

Verkostungsnotiz

Fruchtige Aromen von Herzkirschen, Sauerkirschen, Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, ergänzt durch Zimt, Nelken und schwarzen Pfeffer Im Geschmack ist der Wein trocken und weich, mit köstlichen Aromen von knackigen roten Früchten und einer angenehmen Würze. Ausgewogen und süffig mit einer wohltuenden Frische.

Speisenempfehlung

Passt hervorragend zu Appetithäppchen, Salami, Schinken, leichter Pasta mit Sughì, sommerlichen Fleisch- und Fischgerichten. Dieser Bardolino DOC ist ein hervorragender Begleiter für sommerliche Mahlzeiten und gesellige Anlässe.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	334 kJ
Brennwert kcal	80 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	2.3 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Verschlusstyp	Schraubverschluss
Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Region	Venetien
Alkoholgehalt	12.50%
Passt zu	vegetarische Küche, Gemüse gegrillt, mediterrane Küche
Rebsorte	Rotwein Cuvée
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **SULFITE**. Stabilisator: Kaliumpolyaspartat.

Inverkehrbringer

Monte Del Fra ´ S.S. -Azienda Agricola
Strade Custoza 35 37066 Sommacampagna Italien