

BARDOLINO

Il vino Bardolino si ottiene prevalentemente dalle uve di corvina veronese, con aggiunte di rondinella ed eventualmente altri vitigni minori. Ha un colore rosso rubino brillante.

È delicatamente fruttato, con note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes e spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero). È dotato di una grande bevibilità e di una straordinaria capacità di abbinamento al cibo.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino brillante;

Profumi: delicatamente fruttato e fragrante, con note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes e accenni di spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero);

Gusto: asciutto, morbido, caratterizzato dalle medesime sensazioni di frutta rossa croccante e di piccolo frutto percepite all'olfatto, leggermente speziato, dotato di equilibrio, freschezza e considerevole bevibilità.

ABBINAMENTI DEL BARDOLINO

Il Bardolino si abbina perfettamente con la classica cucina all'italiana.

È ottimo con i primi piatti a base di paste di ogni tipologia (con condimenti di carne, di pesce, di verdure, di funghi), con i risotti, con i ravioli, il pasticcio di lasagne. Altro interessante abbinamento è quello con le zuppe di legumi, e in particolare con la pasta e fagioli veneta. Si sposa con le carni d'aia alla griglia, le carni al forno, le carni in umido. Nella zona d'origine, è compagno del tradizionale bollito misto. Molto interessante l'abbinamento con piatti a base di castagne o a base di funghi.

Sul lago di Garda, il Bardolino si beve da sempre col pesce di lago: è eccellente ad esempio con il risotto con la tinca o con l'anguilla alla griglia. Tradizionalmente accompagna anche un tipico piatto veneto a base di pesce: polenta e baccalà (stoccafisso). Servito fresco, si accosta molto bene anche con il pesce di mare, soprattutto di grossa pezzatura, ma anche con le seppie in umido. Chi vuole osare, lo provi con la cucina esotica, orientale o maghrebina.