



Varenummer: 1164

Flaskestørrelse	79 cl.
Alkoholprocent	12,5%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	Stål
Fadperiode	3-6 mdr
Gemmepotentiale	2-3 år
Serveringstemperatur	8-15

# Tamburino Sardo Bardolino Rosso DOC

Årgang: 2020

Italien, Veneto, Custoza di Sommacampagna

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Frisk, sprød vin til de sommerlige retter

Bardolino er anerkendt for skønne, lyserøde Chiaretto vine OG elegante, lette rødvine - Bardolino Rosso. Skabt på de samme 3 druer, som benyttes til Valpolicella vine som Ripasso og Amarone. DOG med den store forskel at Bardolino druer høstes tidligere og de tørres ikke. Vinificeringen er med kort maceration (tiden drueskaller og most ligger sammen) og ved lav temperatur. Vinen lagres i kort tid på ståltank. Farven er rubinrød; bouquet er frugtrig, frisk og med sarte noter af kirsebær. Smagen er elegant, saftig og frugtrig med en balanceret tørhed, nærmest uden tanniner



Mad der matcher

Vinen serveres klassisk i Italien til frokost, - helt uden dikkedarer. Og altid let afkølet (15 grader). Server til risretter (risotto med grøntsager/svampe) eller pastaretter der ikke er for kraftige. En genialitet er at servere Bardolino Rosso ved 10 grader til fed fisk, eksempelvis grillet laks eller makrel. Vinen bærer sig forrygende flot gennem et helt måltid. Og så er det et skønt glas, - hvis man bare lige har lyst til et glas rødvin bare fordi



**Nemogaarden ApS**  
Engvangen 7-9  
2680 Solrød  
[www.nemogaarden.dk](http://www.nemogaarden.dk)

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30  
eller [kenneth@nemogaarden.dk](mailto:kenneth@nemogaarden.dk)