

## FAKTA

### BARDOLINO

Producent: Tenuta Sorsei  
Område: Italien, Veneto  
Drue: Corvina, Corvinone,  
Rondinella og Molinara  
[www.tenutasorsei.eu](http://www.tenutasorsei.eu)



Tenuta Sorsei har fået dets navn fra det historiske sted - Sorsei - hvor der en-gang var en meget besøgt brønd, som gav vand til befolkningen i Cavaion. Vandet er symbolsk repræsenteret på Tenuta Sorsei's etiketter. Karakteregenskaberne for Tenuta Sorsei vinene er den lave alkoholprocent, den lyse farve og den frugtrige bouquet, som gør vinene lette at drikke.

Efter høsten kommes druerne på ståltanke, hvor gæringsprocessen sættes i gang. Efter ca. 5 dage, sies skallerne fra og modningsprocessen fortsættes.

Livlig, rubinrød farve med en god gennemsigtighed. Duften er intens og klar, og man fornemmer bær som ribs og kirsebær samt noter af rosenduft. En behagelig friskhed, medium krop med vedholdende frugtagtig eftersmag.

### Gastronomi

Lyst kød, bløde oste, pølse og flere slags fisk

Serveres ved 12-14 grader.



Skærshøjvej 11  
7790 Thyholm  
Tlf. 40 87 57 58  
[bent@hargaardvinimport.dk](mailto:bent@hargaardvinimport.dk)  
[www.hargaardvinimport.dk](http://www.hargaardvinimport.dk)