



COMUNE DI BARDOLINO



# BARDOLINO D'AUTUNNO

CON IL VINO NOVELLO 4 - 5 NOVEMBRE 2023  
LUNGOLAGO LENOTTI - PIAZZA DEL PORTO



Azienda Agricola Costadoro  
di Lonardi Valentino  
Via Costadoro, 5 - Bardolino  
Tel. 045/7211668



Tenuta Eugenio Girardelli  
Loc. Zerbetto, 1  
Bardolino Tel. 045/7211273



Azienda Agricola Raval  
Strada Raval, 1, 37011 Bardolino VR  
Tel. +39 045 7236569



ALPINI  
BARDOLINO

FONDAZIONE BARDOLINO TOP  
Sede operativa Lungolago Cornicello 3, Villa Carrara,  
37011 Bardolino VR - ITALIA  
Tel. 045/6212586  
info@bardolintop.it - www.bardolintop.it



Bardolintop



@bardolintop

## SABATO 4 E DOMENICA 5 NOVEMBRE 2023

Dalle ore 10.00 alle ore 18.00 - Lungolago e Piazza del Porto Bardolino

**VELA D'AUTUNNO:** Degustazione del Vino Novello con le Aziende produttrici di Bardolino

**BAITA DEGLI ALPINI:** Degustazione di Vin brulè e Fogassa dolce

**SAPORI E COLORI D'AUTUNNO:** Esposizione e vendita di prodotti del territorio con caldaroste, zucca frita, spremute, ecc.

**ASSOCIAZIONE MANUALMENTEARTE:** Esposizione prodotti di artigianato

## DOMENICA 5 NOVEMBRE 2023

Dalle ore 15.00 - Piazza del Porto Bardolino

**MUSICA DAL VIVO:** con Eliot Bros – Folk Duo



**BARDOLINO**  
D'AUTUNNO

CON IL VINO NOVELLO

## STORIA DEL VINO NOVELLO

*Il Bardolino Novello è stato il primo vino novello ad ottenere nel 1987 la certificazione DOC. Non si tratta solo di un vino giovane ma rappresenta una tipologia di vino particolare che nasce da un processo produttivo con caratteristiche differenti rispetto alla normale fermentazione alcolica. I grappoli d'uva sono messi in contenitori d'acciaio che vengono saturati con anidride carbonica. L'uva resta in questi serbatoi per un periodo che può variare da una a tre settimane, a una temperatura costante di circa 25-30 °C. Il contatto con l'anidride carbonica induce nell'uva una fermentazione intracellulare, con trasformazione dello zucchero in alcol. Avviene inoltre la cessione degli aromi fruttati dell'uva, del colore ed il gusto del vino sarà soave e morbido. Alla fine della macerazione carbonica l'uva viene pigiata e avviata alla normale fermentazione alcolica.*

*Ormai è arrivato sulle nostre tavole ed è difficile non coglierne immediatamente la piacevolezza, quella di un vino fresco e profumato che solo un prodotto così giovane riesce a garantire.*



VISITLOGGIA.events

# Trendy

SHOES AND MODA FASHION

Bardolino, Lazise, Peschiera d/G  
[www.trendyfashionshoes.it](http://www.trendyfashionshoes.it)



# BARDOLINO

di NATALE

1 DICEMBRE 2023  
7 GENNAIO 2024

**PASQUALINI**  
Diffusione Qualità nel Bere  
CALMASINO di BARDOLINO

ORGANIZZAZIONE PER LA DISTRIBUZIONE  
DI BEVANDE - DRINK SHOP

1963 - 2013  
CINQUANTANNI DI  
SUCCESSI INSIEME

Via Sambarchi, 7 37010 Calmasino di Bardolino (VR)  
Tel. 045/6260393 Fax 045/6260376  
[www.pasqualinibevande.it](http://www.pasqualinibevande.it) - [flipasqualini@tin.it](mailto:flipasqualini@tin.it)

## Savoia Flli Autospurghi

Espurgo pozzi neri, agroalimentari ed ogni tipo di rifiuti liquidi speciali; lavaggio e disotturazione tubazioni civili ed industriali con pompe ad alta pressione.

Videospezioni canalizzazioni da ø 3 cm a ø 150 cm  
Collaudi e risanamento tubazioni.  
Noleggio wc chimici.

servizi ecologici all'avanguardia per il nostro futuro



Loc. Cortelline di Sopra, 1 - Bardolino (VR)  
Tel. 045 7211392 - 7211777 - Fax 045 6210004 - [www.savoiiautospurghi.it](http://www.savoiiautospurghi.it)

VENDITA E NOLEGGIO  
CARRELLI ELEVATORI

NUOVO ED USATO  
DI TUTTE LE MARCHE

ASSISTENZA ON-SITE  
PRONTO INTERVENTO MOBILE

NOLEGGIO  
PIATTAFORME AEREE

CORSI DI FORMAZIONE  
PER CARRELLISTI

RICAMBI E PARTI ORIGINALI  
BATTERIE PER MULETTI

SCAFFALATURE  
INDUSTRIALI

# DeCarli

## CARRELLI ELEVATORI

**SCEGLI IL PARTNER GIUSTO  
PER LA LOGISTICA DELLA TUA AZIENDA!**



Rivoli Veronese - Loc. Vanzelle 9  
Tel. 045 7281083 - 045 6280068  
info@carrellidecarli.com

[www.carrellidecarli.com](http://www.carrellidecarli.com)   