



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



BARDOLINO

di NATALE

1 DICEMBRE 2023
7 GENNAIO 2024

PASQUALINI
Diffusione Qualità nel Bere
CALMASINO di BARDOLINO

1963 - 2013
CINQUANTANNI DI
SUCCESSI INSIEME

ORGANIZZAZIONE PER LA DISTRIBUZIONE
DI BEVANDE - DRINK SHOP

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

Savoia Flli Autospurghi

Espurgo pozzi neri, agroalimentari ed ogni tipo di rifiuti liquidi speciali; lavaggio e dicotturazione 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

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   