



*Azi. Agr.*

*Casa Cornoer*



*Nereolo del Bastardo*

**NERELO DEL BASTARDO**  
**I.G.T. Veneto**

**Zona di Produzione - Production area**  
Veneto

**Vitigno - Grape variety**  
30% Refosco dal Peduncolo Rosso - 40% Merlot  
30% Cabernet Sauvignon

**Vendemmia - Vintage**  
Raccolta in tardo autunno (vendemmia tardiva), lunga macerazione in vinaccia, invecchiamento minimo 2 anni in botti grandi e barrique terzo ciclo  
*Harvest late autumn (late harvest), long maceration, refining in large casks and third cycle barrels for at least 2 age*

**Gradazione Alcolica - Alcohol content**  
13,5% vol.

**Colore - Colour**  
Rosso rubino intenso con riflessi di marasca, granato se invecchiato  
*Intense ruby red with marasca cherry tones, acquiring garnet reflections when aged*

**Profumo - Bouquet**  
Vinoso, intenso, delicato dalle caratteristiche note di frutta a bacca rossa, in particolare del mirtillo e del lampone, etereo e gradevole se invecchiato  
*Winey, intense, delicate with characteristic notes of red berried fruit, in particular blueberry and raspberry, ethereal and pleasant when aged*

**Sapore - Flavour**  
Asciutto o talvolta abboccato, armonico, di corpo, giustamente tannico  
*Dry or sometimes semi-dry, harmonious, with body and balanced tannins*

**Abbinamenti - Food combination**  
Si accosta egregiamente con arrostiti di carni bianche e rosse, pollame, formaggi stagionati, in particolare con selvaggina  
*Ideal when served with roasted white and red meats, poultry, cheese and in particular game*

**Temperatura di servizio - Serving temp.**  
18/20° C

