

Bardolino Classico DOC

Produktionszone: Garda See – Lazise
Weinberge "Spadarini" und "Dei Zuliani"

Boden: sandiger, schlammiger, mit niedrigem Anteil an Bodenskelett

Züchtungssystem: spalier

Rebstöcke pro Hektar: 4500

Rebsorten: Corvina 80%, Rondinella 10% und Merlot 10%

Erntezeit: ende September, Anfang Oktober

Erntemethode: handlese in großen Kisten ermöglicht eine feinfühligere Handhabung der Weintrauben

Vinifikation: die Trauben werden im Lauf des Tages abgebeert und nachher werden die thermoklimatisierten Edelstahltanks mit den gequetschten Trauben gefüllt. Die alkoholische und malolaktische Gärung wird mit ausgewählten Hefen und Bakterien für zwei Wochen unter ständiger Temperaturkontrolle (18-20°C) induziert. Nach diesen biologischen Verfahren, werden der Ausbau und die Vorabfüllung in Stahlbehältern und Eichstengeln ausgeführt, das folgende Mischen erstellt die organoleptische Weineigenschaften.

Weineigenschaften und Servierempfehlungen: dicht-rubinroter Farbe. Ein reiffruchtiges Bukett, das birgt Sensationen von Brom und Himbeere in sich. Anhaltenden am Gaumen, mit einem angenehm duftenden Nachgeschmack. Paßt gut zu allen Mahlzeiten, besser zu delikaten, leicht herzhaften Hauptgängen oder zweite Grundgerichten. Besonders glücklich die Kombination mit Aperitiv oder Aufschnitten und Käse. Alkoholgehalt: 13 % Vol. Er sollte innerhalb von 48 Monate von der Ernte verzehrt werden und bei 16 °C in Gläser mit mittlerem Kelch und geschlossenem Rand serviert werden. Der Wein soll in einem kühlen und dunklen Raum aufbewahrt werden.

