



## La Rocca Bardolino DOC

**Produktionszone:** Garda See – Lazise Weinberg "Gabriella"

**Boden:** sandiger, lehmiger, hoher Gehalt an Bodenskelett

**Züchtungssystem:** Spalier

**Rebstöcke pro Hektar:** 4500

**Rebsorten:** Corvina 90%, Rondinella 5%, Oseleta 4%  
und Merlot 1%

**Erntezeit:** 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 Edelstahl tanks mit den gequetschten Trauben gefüllt. Die alkoholische und malolaktische Gärung werden mit ausgewählten Hefen und Bakterien unter ständiger Temperaturkontrolle (18-20°C) induziert. Nach diesen biologischen Verfahren, wird der Ausbau und die Vorabfüllung in Eichenfässern für mindestens 12 Monate lang und die Flaschenreife für wenigstens 6 Monate ausgeführt.

**Weineigenschaften und Servierempfehlungen:** von brillanter und angenehmer Farbe. Ein würziges, balsamisches und blumiges Aroma. Am Gaumen elegant und ausgewogen vollmundig, die Komponenten, die über die Nase wahrgenommen wurden, kömnen in der Finale wieder, die an Sauerkirsche und Nektarine erinnert. Ein eleganter und wichtiger Wein, gut für Kombinationen mit warmen oder kalten Speisen, die gleiche Intensität und Feinheit haben. Ausgezeichnet zu gebackenem Fisch, hellem Fleisch und allen gereiften Käsesorten. Alkoholgehalt: 13 % Vol. Er sollte innerhalb von 60 Monate von der Ernte verzehrt werden und bei 18 °C in Gläser mit mittlerem Kelch und geöffnetem Rand serviert werden.

