

Bardolino Classico DOC

Zona di produzione: Lago di Garda – Lazise – vigneti “Spadarini” e “Dei Zuliani”

Suolo: terreno sabbioso-limoso con poco scheletro

Sistema di allevamento: spalliera

Ceppi di vite per ettaro: 4500

Varietà di vite: Corvina 80%, Rondinella 10% e Merlot 10%

Epoca di raccolta: fine settembre inizio ottobre

Modalità di raccolta: manuale in grandi casse adatte ad una movimentazione delicata dell'uva

Vinificazione: diraspatura in giornata dell'uva e riempimento dei termotank in acciaio inox con il pigiato. La fermentazione alcolica e malolattica vengono indotte con lieviti e batteri aziendali selezionati e termicamente controllate fra 18°C e 20°C. Al termine dei processi biologici segue l'affinamento in acciaio sino alla completa armonizzazione dei profumi e dei sapori delle varie uve il cui successivo mixaggio da vita al timbro organolettico del vino.

Note degustative e gastronomiche: vino che si presenta alla vista con un colore rubino carico, intenso. Al naso le prime sensazioni sono quelle di frutta matura, mora e lampone. Presente costantemente al palato e con un retrogusto piacevolmente fragrante. Vino da tutto pasto da accompagnare preferibilmente a primi o secondi di terra delicati e non eccessivamente saporiti. Indicato per accompagnare aperitivi o merende fredde di salumi e formaggi. Gradazione alcolica : 13 % Vol. Si consiglia il consumo entro 48 mesi dalla vendemmia ad una temperatura di 16°C, in bicchieri con coppa media e bevante chiuso. Conservare in ambienti freschi ed al riparo dalla luce.

