



La Rocca Bardolino DOC

Zona di produzione: Lago di Garda – Lazise – Vigneto “Gabriella”

Suolo: terreno sabbioso-limoso-argilloso ricco di scheletro

Sistema di allevamento: spalliera

Ceppi di vite per ettaro: 4500

Varietà di vite: Corvina 90%, Rondinella 5%, Oseleta 4% e Merlot 1%

Epoca di raccolta: 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 un affinamento preimbottigliamento in fusti di rovere per minimo 12 mesi ed un affinamento postimbottigliamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

Note degustative e gastronomiche: vino che si presenta alla vista con un colore brillante ed accattivante. Naso speziato, balsamico e floreale. Entrata sul palato elegante ed equilibrata, ritornano tutte le sensazioni trovate al naso arricchite da un finale che richiama la ciliegia marasca e la pesca noce. Vino elegante ed importante che va accompagnato a pietanze calde o fredde che abbiano la stessa intensità e delicatezza. Particolarmente indicato per il pesce al forno, le carni bianche e tutti i formaggi stagionati. Gradazione alcolica : 13 % Vol.

Si consiglia il consumo entro 60 mesi dalla vendemmia ad una temperatura di 18°C, in bicchieri con coppa media e bevande chiuse. Conservare in ambienti freschi ed al riparo dalla luce.