



BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Entroterra del Lago di Garda orientale

Vitigni

Corvina 60%
Corvinone 20%
Rondinella 20%

Dati di Vigneto

Vigneti situati nelle zone più vocate dell'entroterra del Lago di Garda orientale, al confine con la Valle dell'Adige. Il terreno è di natura morenica, con prevalenza di ghiaia e sabbia. Il sistema di allevamento principale è Guyot.

Viticultura sostenibile: i vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".



PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia solitamente tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche in acciaio inox a temperatura controllata di 20-24° e dura circa 10 gg. Seguono rimontaggi, svinatura e travasi. Il vino ottenuto rimane in contatto con i lieviti fino al momento dell'imbottigliamento.



Note organolettiche

Colore rosso brillante. Giovane, fragrante, dai caratteristici profumi di frutta rossa, fresca. Armonico al palato.

Abbinamenti consigliati

Ottimo sia con piatti estivi, come pasta e verdure, carni bianche, sia con abbinamenti più invernali, con castagne e funghi.

Temperatura di Servizio: 16 - 18° C

Gradazione Alcolica: 12,5% vol.

Formati disponibili: 750 ml

