

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigni: 65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Sangiovese.

Collocazione e caratteristiche del vigneto: i vigneti si trovano a Sommacampagna, comune situato a sud est del Lago di Garda.

Altitudine media dei terreni: 100/150 metri s.l.m. Collina di origine morenica con terreno quindi calcareo, argilloso, ghiaioso e sabbioso.

Allevamento e densità d'impianto: Cordone speronato da 4.000 a 4.500 ceppi per ettaro. La resa è di 2 kg per ceppo.

Vendemmia: fine settembre per Rondinella e Molinara; primi di ottobre per la Corvina.

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura, breve macerazione prefermentativa a freddo delle uve. Segue l'avvio di una delicata e lenta fermentazione in tini di acciaio, a contatto con le bucce, e costantemente a temperatura controllata.

Descrizione organolettica: vino rosso secco.

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: delicatamente fruttato e fragrante, con note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes e accenni di spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero).

Sapore: asciutto, morbido, caratterizzato dalle medesime sensazioni di frutta rossa croccante e di piccolo frutto percepite all'olfatto, leggermente speziato, dotato di equilibrio, freschezza e considerevole bevibilità.

Vol. 12,50%

Acidità totale: 5,30 gr/l

Temperatura di servizio: 12-15 °C

Abbinamenti gastronomici: spuntini leggeri, taglieri di salumi, pasti leggeri e pesce in genere, fantastico se di lago.

