

BARDOLINO DOC



Vino di colore rosso rubino, dal profumo piuttosto intenso floreale, il Bardolino Doc di Corte Sermana ha un sapore secco, leggero, delicatamente fruttato e speziato.

Si serve a 12 - 14°C in calice medio. È un vino da tutto pasto, si accompagna bene con risotti, ragù di carne e carni bianche.

Ruby red wine with quite intense with floral fragrance. It tastes dry, light and delicately with fruity e spicy notes.

Serve it at 12 - 14°C, in medium glasses. It can be served for every meal, risotto, meat sauce and white meat.

DATI TECNICI | DESCRIPTION

Vitigno | Grape variety:

60% Corvina, 30% Rondinella, altri/others 10%

Zona di produzione | Production area:

sud lago di Garda, a scheletro prevalente, calcareo, leggermente argilloso

south side of Lake Garda, calcareous mineral soil with sediments clays and lime

Resa | Yield: 70 hl / ha

Vendemmia | Harvest:

fine settembre - ottobre, manuale in cassette

end of September - October, manual harvest into crates

Vinificazione | Winemaking:

fermentazione con contatto di buccia fino ad esaurimento degli zuccheri, frequenti rimontaggi temperatura di circa 25-28°C

skin contact fermentation until depletion of sugars, frequent mixing at 25-28°C

Maturazione | Ageing:

4 mesi in acciaio sulle proprie fecce

4 months in steel tanks on its lees

Invecchiamento potenziale | Potential ageing: 1 - 5 anni/years

Gradazione | Alcoholic strength: 12% vol.

