

BARDOLINO DOC



Vitigno: 60% Corvina, 30% Rondinella, altri 10%
Zona di produzione: sud lago di Garda, a scheletro prevalente, calcareo, leggermente argilloso

Resa: 70 hl / ha

Vendemmia: fine settembre - ottobre, manuale in cassette

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

Maturazione: 4 mesi in acciaio sulle proprie fecce
Durata presso consumatore: 5 - 6 anni

Colore: rosso rubino

Profumo: abbastanza intenso con sentori floreali

Sapore: secco, leggero, delicatamente vinoso

Gradazione: 12% vol

Come si serve: a 12-14°C, in calice medio

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto, risotti, ragù di carne e carni bianche

Grape variety: 60% Corvina, 30% Rondinella, others 10%

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

Yield: 70 hl / ha

Harvest: end of September - October, manual harvest into crates

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

Aging: 4 months in steel tanks on its lees

Longevity: 5 - 6 years

Color: ruby red

Scent: quite intense with floral fragrance

Taste: dry, light and delicately vinous

Alcoholic strength: 12% vol.

How to serve: at 12 - 14°C, in medium glasses

Combinations: for every meal, risotto, meat sauce and white meat

