

Bardolino

Denominazione di Origine Controllata

65%

Corvina

35%

Rondinella



L'epoca di maturazione fenolica delle uve che compongono il Bardolino è molto tardiva e quindi è necessario un andamento climatico particolarmente favorevole per far sì che questo vino esprima il suo pieno carattere. L'uva raccolta manualmente viene immediatamente diraspata e pigiata. Il profilo delle temperature di fermentazione prevede un picco a 25/28°C per poi diminuire a 18/20°C. La macerazione viene prolungata quanto possibile e mai meno di 10/12 giorni. Nel corso della fermentazione alcolica ha luogo anche la fermentazione malolattica.

Il Bardolino viene conservato in acciaio a contatto coi propri lieviti, regolarmente riportati in sospensione, fino al mese di Marzo quando viene imbottigliato.

Non eccessivo nel colore offre un bouquet intenso di frutti, in particolare ciliegia e marasca, all'assaggio evolve in note speziate intense di pepe dalla eccezionale persistenza.

Ottimo anche a temperatura di 15/16°C si sposa con primi piatti e carni bianche e alcuni pesci, in particolare il baccalà.