



Bardolino

Denominazione di Origine Controllata

Uve: Corvina, Rondinella

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 100 e i 120 metri sul livello del mare con esposizione a sud. Allevamento Guyot. Terreno morenico calcareo, argilloso con presenza di ghiaia.

Vendemmia: 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.

Vinificazione: L'uva raccolta 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. Nel corso della fermentazione alcolica ha luogo anche la fermentazione malolattica. Il Bardolino viene poi conservato in acciaio a contatto coi propri lieviti, regolarmente riportati in sospensione, fino al mese di marzo quando viene imbottigliato.

Caratteristiche Organolettiche: Rosso delicato nel bicchiere, 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.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

Az. Agr. Cavalchina Società Semplice

Via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza (Sommacampagna) - Italy

Tel. +39 045 516002 - info@cavalchina.com

www.tenutedifamiglia.com