

Santa Lucia

Bardolino Superiore
denominazione di origine controllata



60%

Corvina

25%

Rondinella

15%

Marzemino e
Barbera

L'epoca di maturazione molto tardiva e la struttura delicata delle uve che danno il Santa Lucia rendono questo vino un raro e prezioso connubio di sensazioni che raggiungono la massima espressività solamente in annate particolari.

Generalmente la raccolta avviene verso la metà di ottobre, le uve diraspate vengono fatte fermentare con regolari rimontaggi e delestage quotidiani per circa 12/15 giorni con temperature inizialmente più alte e successivamente di circa 18/20° C. Si favorisce la malolattica nel corso della fermentazione alcolica. L'epoca di maturazione e la diversa struttura fenolica del Marzemino e della Barbera ne consigliano una lavorazione separata pur sempre tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in botti di media caratura per un minimo di otto mesi, tranne il Marzemino che matura meglio in barrique.

Il vino, imbottigliato a fine estate, rimane in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione che inizia nel mese di Novembre.

Spezie e ciliegie tipiche della Corvina e Rondinella si fondono con il colore e la struttura del Marzemino e il nerbo acido della Barbera per dare un vino dalle molteplici sfaccettature che non teme abbinamenti a piatti sostanziosi.