



BARDOLINO

denominazione di origine controllata

Vitigni: Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%,

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. Quando ciò avviene si ottiene uno dei prodotti più particolari della viticoltura italiana: 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.

Per esaltarne le caratteristiche, si aspetta che la temperatura delle uve raggiunga i 25° e poi viene abbassata a 20°.

La fermentazione alcolica termina nei 10/12 giorni successivi, periodo nel quale solitamente avviene la fermentazione malolattica. Il Bardolino viene conservato in acciaio e imbottigliato nel mese di Marzo.

Az. Agr. Cavalchina

Via Roma, 17 - Villafranca - Vr - Italy - Tel. +39-045-516002 - Fax +39-045-516257

P.IVA 00610870230 - info@cavalchina.com