



SANTA LUCIA

BARDOLINO SUPERIORE
denominazione di origine controllata

Vitigni: Corvina 60%, Rondinella 25%, Marzemino e Barbera 15%

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 fine di ottobre, le uve diraspate vengono fatte fermentare per circa 12gg con temperature inizialmente alte e successivamente più basse. La diversa struttura fenolica del Marzemino e della Barbera ne consigliano una lavorazione separata con macerazione prolungata di circa 15gg. La cuvée prende forma dopo le fermentazioni malolattiche e l'affinamento avviene in botti di media caratura per un minimo di sei mesi.

Il vino, imbottigliato a fine estate, rimane in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

Az. Agr. Cavalchina

Via Roma, 17 - Villafranca - Vr - Italy - Tel. +39-045-516002 - Fax +39-045-516257
P.IVA 00610870230 - info@cavalchina.com