



Casella

BARDOLINO D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

70%

Corvina

30%

Rondinella



Vigneti: vigneto Casella, esposizione sud tra i 100 e i 120 metri sul livello del mare aperti, allevamento Guyot 5000 ceppi/ha, terreno morenico calcareo argilloso con presenza di ghiaia.

Vendemmia: raccolta manuale nella prima settimana di ottobre in contenitori da 200 kg.

Vinificazione: l'uva a fine giornata viene diraspata, pigiata, raffreddata ad una temperatura di 17°C per favorire l'estrazione in fase acquosa e messa in botte di forma tronco conica di rovere di slavia. La fermentazione alcolica avviene con un profilo di temperature che prevede un picco iniziale a 25°C e poi una temperatura controllata compresa tra 17 e 19 °C con regolare rimontaggio. Il movimento del mosto viene completato con un delestage giornaliero nei primi tre giorni. La macerazione delle bucce prosegue per almeno 25 giorni, dopo di che l'analisi organolettica decide il momento della svina. La fermentazione malolattica termina solitamente prima della svina. Dopo la svina e almeno due travasi, il vino prosegue per almeno dodici mesi la maturazione in botti di rovere di slavia da 20 hl.

Al Gusto: colore rosso purpureo, trasparenze con riflessi granata, all'olfatto fini note di frutti rossi e spezie, elegante e discreto all'ingresso, si amplia in una morbida struttura tannica integrata alle tipiche note sapide conferite dai terreni morenici del Garda.

AZ. AGR. CAVALCHINA DI PIONA GIULIETTO

Via Sommacampagna, 7 Custozza - Sommacampagna - 37066 - Verona - Italy Tel. 045 516002 Fax. 045 516257

info@cavalchina.com

P. IVA IT00610870230 - C.F. PNIGTT30C19L949J