



BARDOLINO DOC CLASSICO

Numele acestui vin este dat de localizarea zonei de producție, situată în jurul orașului Bardolino. Fiind unul dintre cele mai cunoscute vinuri italiene, atât local cât și la nivel internațional, acest vin se remarcă prin faptul că este foarte băubil: este lejer, nu are nici o culoare și nici o structură excesivă, dar are un buchet intens de fructe și este foarte echilibrat.

Culoare: roșu-rubiniu.

Aromă: nas proaspăt și vinos, cu arome fructate și florale.

Gust: bine echilibrat, corp lejer, armonios și vioi.

VIIILE

Situate în zona Bardolino de-a lungul lacului Garda, la o altitudine cuprinsă între 50 și 150 de metri deasupra nivelului mării, cu expunere la sud-vest.

Tipul solului: morenic de origine glaciară, de consistență medie. Vița de vie înierbată. Sistem de susținere: pergolă unilaterală și în rânduri.

Vârsta viței de vie: de la 15 la 20 de ani.

Încărcarea mugurilor pe viță: de la 8 la 18.

Densitatea plantelor: 2.500 până la 4.000 plante la hectar.

Randament pe hectar: 100 hl.

ASOCIERI CULINARE

Feluri principale de mâncare, cum ar fi supe și risotto și feluri de mâncare ușoare cu carne roșie.



SOIURI DE STRUGURI:

65% Corvina

30% Rondinella

5% Molinara



STIL:
vin roșu sec



STICLA:
750ml



TEMPERATURA
DE SERVIRE:
16° | 18° C



ALCOOL
12,00% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: la mijlocul lunii septembrie, selecție exclusiv manuală.

Vinificație: Dezciorchinare și zdrobire blânde. Macerare peliculară timp de 5 zile. Fermentație la temperatura de 25-28°C și maturare în recipiente de inox.