

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



BARDOLINO DOC CLASSICO

Bardolino DOC Classico este unul dintre cele mai cunoscute vinuri atât în Italia, cât și în străinătate și este ușor și foarte plăcut. Bardolino este foarte băubil, cu o culoare roșie strălucitoare și o structură ușoară, oferă un buchet intens de fructe și satisface fără efort papilele gustative.

Având în vedere aroma proaspătă și plină de viață și parfumul delicat al fructelor roșii, este fantastic asociat cu risotto și paste cu sosuri ușoare, precum și cu carne albă. De asemenea, foarte popular cu pizza! Temperatura de servire: 14 – 16 °C.

VIILE

Situate în zona Bardolino Classico, pe dealurile din partea de sud-est a lacului Garda, de la 100 la 250 de metri deasupra nivelului mării. Tipul solului: de natură morenică și fluvial-glaciară. Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergolă pe o singură parte și rânduri. Vârsta viței de vie: de la 15 la 25 de ani. Încărcarea mugurilor pe butași: de la 8 la 20. Densitatea plantării: 3.000/4.000 de plante la hectar. Randament mediu pe hectar: 84 hl.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază foarte bine cu risotto și paste cu sosuri ușoare. De asemenea, este bine asociat cu carnea, în special cu carnea albă. Excelent cu pizza.



SOIURI

65% Corvina
30% Rondinella
5% Molinara



TIP
Vin roșu sec



FORMAT
750 ml



TEMP. SERVIRE
14-16 °C



CONȚINUT ALCOOL
12,5% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între sfârșitul lunii septembrie și începutul lunii octombrie, cules exclusiv manual. Vinificație: zdrobire și dezciorchinare. Macerare timp de 7 zile cu scufundarea căciulii timp 20 de minute de trei ori pe zi. Temperatura de fermentare de la 25 la 28°C. Conservarea în rezervoare de inox. Fermentație malolactică completă. Stabilizare naturală.

Dionisos

Casa de Vinuri Selectionate

work of art