

Bardolino Classico DOC

Le uve rosse di questo pregiato vino provengono dai vitigni delle colline moreniche situate ad Est del Lago di Garda, nella zona definita Classica. Fine, elegante, delicato e di facile beva, presenta comunque una buona struttura e una vivace personalità.

Vitigni	60% Corvina, 25% Rondinella, 15% Molinara e Rossara
Ubicazione e Caratteristiche	Le colline sulla sponda orientale del Lago di Garda a nordest e sudest, 300 metri s.l.m.
Suoli	Morenico, vulcanico e calcareo
Forma d'allevamento e densità d'impianto	Pergola Veronese (3800 viti/ha) e spalliera "casarsa" e Guyot (4500 viti/ha)
Periodo Vendemmia	Raccolta manuale dell'uva da metà settembre
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta. Due giorni di macerazione a freddo e fermentazione mai superiore a 25° C in vasche di acciaio inox. Segue svinatura e fermentazione malolattica spontanea
Affinamento	100% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
Caratteristiche Organolettiche	Colore rosso rubino brillante. Sprigiona un aroma di rosa selvatica, viola e iris da giovane, poi arriva il fruttato di amarena e lampone. È sapido, gradevolmente asciutto, leggero, armonico
Dati Analitici	Alcol: 12% vol. Zuccheri: 4 g/l Acidità Totale: 5,90 g/l - Acidità Volatile: 0,20 g/l - Estratto Secco: 25 g/l
Formati	0,75 l
Abbinamenti	Un vino rosso versatile, si adatta bene ad antipasti saporiti, primi piatti, secondi di carni bianche e pesce del sapore deciso
Temperatura di Servizio	Servire tra 15° - 17° o leggermente fresco nei mesi estivi
Conservazione	Un vino da godere al meglio giovane mantiene la sua espressività per 3 a 5 anni