

# Bardolino DOC Classico

E' il nostro *Tocco Brioso* – Vivace, diretto, mai superficiale  
Un gesto leggero, ma consapevole.

Tocco Brioso conquista con la sua freschezza e immediatezza, sostenuta da una trama elegante e pulita.  
E' un vino che invita al sorriso, facile da bere ma mai banale, spontaneo come un momento condiviso.

<b>Vitigni</b>	60% Corvina, 25% Rondinella, 15% Molinara e Rossara
<b>Ubicazione e Caratteristiche</b>	Le colline sulla sponda orientale del Lago di Garda a nordest e sudest, 300 metri s.l.m.
<b>Suoli</b>	Morenico, vulcanico e calcareo
<b>Forma d'allevamento e densità d'impianto</b>	Pergola Veronese (3800 viti/ha) e spalliera "casarsa" e Guyot (4500 viti/ha)
<b>Periodo Vendemmia</b>	Raccolta manuale dell'uva da metà settembre
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Affinamento</b>	100% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	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
<b>Dati Analitici</b>	Alcol: 12% vol. Zuccheri: 4 g/l Acidità Totale: 5,90 g/l - Acidità Volatile: 0,20 g/l - Estratto Secco: 25 g/l
<b>Formati</b>	0,75 l
<b>Abbinamenti</b>	Un vino rosso versatile, si adatta bene ad antipasti saporiti, primi piatti, secondi di carni bianche e pesce del sapore deciso
<b>Temperatura di Servizio</b>	Servire tra 15° - 17° o leggermente fresco nei mesi estivi
<b>Conservazione</b>	Un vino da godere al meglio giovane mantiene la sua espressività per 3 a 5 anni