

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.



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: 5,9 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