

BARDOLINO

Denominazione di Origine Controllata



Uvaggio Corvina, Rondinella

Vigneto Il sistema di allevamento è Pergola e GDC, con una densità d'impianto di 3.200 ceppi per ettaro e una produzione di circa 3,5 kg per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda e la vendemmia è di tipo manuale.

Vinificazione Tradizionale macerazione delle bucce con svinatura dopo pochi giorni dall'inizio della fermentazione. Per accentuare gli aromi freschi e fruttati, la temperatura di fermentazione non supera i 22-24 °C.

Affinamento Alla fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica al fine di apportare ulteriore morbidezza e bevibilità.

Note organolettiche Colore rosso rubino, con profumo immediato che riconduce all'uva di origine e agli aromi di frutta rossa matura. Al palato è molto morbido ed equilibrato, presentando al tempo stesso struttura ed una straordinaria bevibilità.

Abbinamenti Si accompagna ai primi piatti della tradizione locale veronese, agli affettati e ai pesci di acqua dolce.

Temperatura di servizio 14-16 °C

BARDOLINO

Denominazione di Origine Controllata

Grape varieties	Corvina, Rondinella	Rebsorten	Corvina, Rondinella
Vineyard	The training system is by Pergola and GDC; the density of vine stocks is 3200 vines per hectare and the production is of about 3,5 kg per plant. The vines are grown on morainic soils in the vicinity of Lake Garda. The harvest takes place exclusively by hand.	Weinberg	Erziehungssystem Pergola und GDC. Pflanzendichte von 3200 Stöcken pro Hektar mit einer Produktion von ca. 3,5 kg pro Pflanze. Der Moränenboden liegt südlich vom Gardasee, die Weinlese erfolgt von Hand.
Vinification	Traditional maceration of the skins with racking off after a few days from the beginning of fermentation and, in order to accentuate the fresh and fruity aromas, the temperature doesn't exceed 22-25 °C.	Weinherstellung	Traditionelle Maischegärnung mit Abstechen des Mostes nach wenigen Tagen ab Beginn der Gärung. Zur Akzentuierung den frischen und fruchtigen Aromen sollte die Gärungstemperatur 22-25 °C nicht übersteigen.
Refinement	The alcoholic fermentation is followed by a partial malolactic fermentation, in order to give more softness and drinkability.	Ausbau	Nach der alkoholischen Gärung folgt eine teilweise malolaktische Gärung um dem Wein weitere Weichheit und Trinkbarkeit zu verleihen.
Organoleptic aspects	A ruby red wine with an immediate aroma recalling the original grapes and fermentation aromas. On the nose strawberries and fresh fruits. Very smooth and equilibrated taste, good structure.	Organoleptische Merkmale	Rubinrot mit unmittelbarem Duft der ursprünglichen Trauben und Aroma von reifen roten Früchten. Am Gaumen sehr weich und ausgeglichen, gleichzeitig strukturiert und von außergewöhnlicher Trinkbarkeit.
Food matching	It can be enjoyed with rice and pasta dishes, cold cuts and fresh water fish.	Serviervorschlag	Begleitet traditionelle Nudel- und Reisgerichte aus der Region Verona sowie Wurstaufschnitt und Süßwasserfische.
Serving temperature	14-16 °C	Trinktemperatur	14-16 °C