



## Bardolino

Denominazione di Origine Controllata

**Uve:** Corvina, Rondinella

**Vigneti:** I vigneti sono collocati tra i 100 e i 120 metri sul livello del mare con esposizione a sud. Allevamento Guyot. Terreno morenico calcareo, argilloso con presenza di ghiaia.

**Vendemmia:** L'epoca di maturazione fenolica delle uve che compongono il Bardolino è molto tardiva e quindi è necessario un andamento climatico particolarmente favorevole per far sì che questo vino esprima il suo pieno carattere.

**Vinificazione:** L'uva raccolta viene immediatamente diraspata e pigiata. Il profilo delle temperature di fermentazione prevede un picco a 25/28°C per poi diminuire a 18/20°C. La macerazione viene prolungata quanto possibile. Nel corso della fermentazione alcolica ha luogo anche la fermentazione malolattica. Il Bardolino viene poi conservato in acciaio a contatto coi propri lieviti, regolarmente riportati in sospensione, fino al mese di marzo quando viene imbottigliato.

**Caratteristiche Organolettiche:** Rosso delicato nel bicchiere, offre un bouquet intenso di frutti, in particolare ciliegia e marasca. All'assaggio evolve in note speziate intense di pepe dalla eccezionale persistenza. Ottimo anche a temperatura di 15/16°C si sposa con primi piatti e carni bianche e alcuni pesci, in particolare il baccalà.

