



## Casella Bardolino

Denominazione di Origine Controllata

**Uve:** Corvina, Rondinella

**Vigneti:** I vigneti sono collocati tra i 120 e i 140 metri sul livello del mare con esposizione a sud. Allevamento Guyot. Terreno morenico calcareo, argilloso con presenza di ghiaia.

**Vendemmia:** Le uve sono raccolte manualmente nella prima settimana di ottobre in contenitori da 200 kg.

**Vinificazione:** l'uva a fine giornata viene diraspata, pigiata, raffreddata ad una temperatura di 17°C per favorire l'estrazione in fase acquosa e messa in botte di forma tronco conica. La fermentazione alcolica avviene con un profilo di temperature che prevede un picco iniziale a 25°C e poi una temperatura controllata compresa tra 17 e 19 °C con regolare rimontaggio. Il movimento del mosto viene completato con un delestage giornaliero nei primi tre giorni. La macerazione delle bucce prosegue fino a che l'analisi organolettica decide il momento della svina. La fermentazione malolattica termina solitamente prima della svina. Dopo la svina e almeno due travasi, il vino prosegue la maturazione in botti. Il vino viene poi imbottigliato e messo in commercio tre anni dopo la vendemmia.

**Caratteristiche Organolettiche:** Colore rosso purpureo, trasparenze con riflessi granata, all'olfatto fini note di frutti rossi e spezie, elegante e discreto all'ingresso, si amplia in una morbida struttura tannica integrata alle tipiche note sapide conferite dai terreni morenici del Garda.

