



## Santa Lucia

Bardolino Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



**Uve:** Corvina, Rondinella, Marzemino, Barbera

**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:** L'epoca di maturazione molto tardiva e la struttura delicata delle uve che danno il Santa Lucia rendono questo vino un raro e prezioso connubio di sensazioni che raggiungono la massima espressività solamente in annate particolari. Generalmente la raccolta avviene verso la metà di ottobre,

**Vinificazione:** Le uve diraspate vengono fatte fermentare con regolari rimontaggi e delestage quotidiani con temperature inizialmente più alte e successivamente di circa 18/20° C. Si favorisce la malolattica nel corso della fermentazione alcolica. L'affinamento avviene in botti di media caratura per circa un anno. Il vino, imbottigliato all'inizio dell'autunno, affina in bottiglia prima della commercializzazione che inizia nel mese di novembre.

**Caratteristiche Organolettiche:** Spezie e ciliegie tipiche della Corvina e Rondinella si fondono con il colore e la struttura del Marzemino e il nerbo acido della Barbera per dare un vino dalle molteplici sfaccettature che non teme abbinamenti a piatti sostanziosi.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

**Az. Agr. Cavalchina Società Semplice**

Via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza (Sommacampagna) - Italy

Tel. +39 045 516002 - [info@cavalchina.com](mailto:info@cavalchina.com)

[www.tenutedifamiglia.com](http://www.tenutedifamiglia.com)