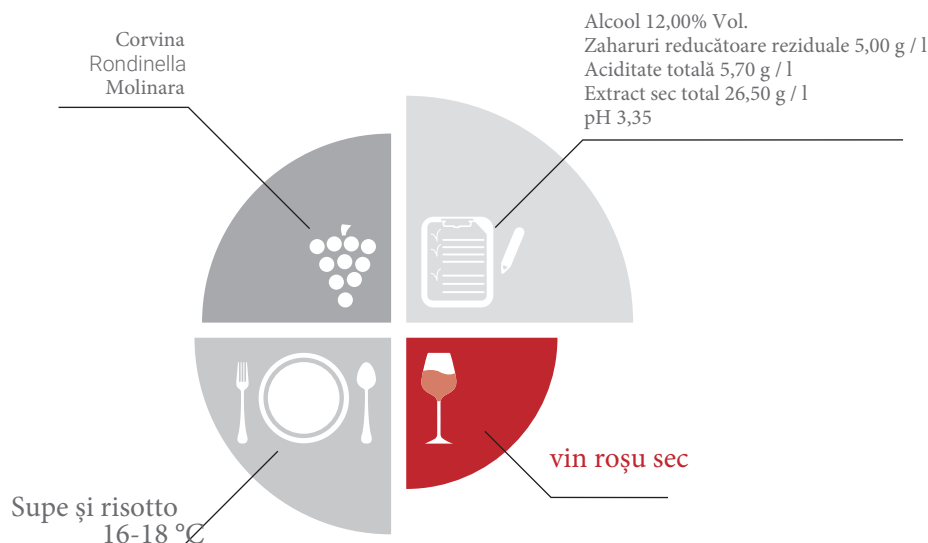


BARDOLINO

DOC



Denumirea de Bardolino provine din poziția geografică a zonei de producție – zona Bardolino. Este unul dintre cele mai populare vinuri atât în Italia, cât și la nivel internațional. Este extrem de băubil, deși nu este excesiv nici în culoare și nici în structură, însă oferă un buchet intens de fructe și satisface ușor papilele gustative.

VIIILE

Situate în zona Bardolino DOC pe malul lacului Garda, orientate spre sud-vest.
Altitudine: 50-150 metri deasupra nivelului mării.
Tipul solului: soluri glaciare cu textură medie.
Vie înierbată. Sistem de susținere: pergola.
Vârsta viței de vie: 15-20 de ani.
Muguri pe butașul de viță de vie: 8-18.
Densitate: 2.500-4.000 plante pe hectar.
Randament pe hectar: 100 hl

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: cules manual la mijlocul lunii septembrie.

Vinificație: zdrobire struguri cu dezciorchinare, macerare peliculară 5 zile și presare ușoară. Fermentare la aproximativ 25 - 28 °C. Fermentație malolactică completă.
Conservare în rezervoare de inox.

NOTE DE DEGUSTARE

Culoare: roșu rubiniu.

Buchet: proaspăt și vinos, cu arome florale și fructate.

Gust: bine echilibrat, corp ușor, armonios și vibrant



VIVALDI