



BARDOLINO DOC CLASSICO

Bardolino DOC Classico este unul dintre cele mai cunoscute vinuri atât în Italia, cât și în străinătate și este ușor și foarte plăcut. Bardolino este foarte băubil, cu o culoare roșie strălucitoare și o structură ușoară, oferă un buchet intens de fructe și satisface fără efort papilele gustative.

Având în vedere aroma proaspătă și plină de viață și parfumul delicat al fructelor roșii, este fantastic asociat cu risotto și paste cu sosuri ușoare, precum și cu carne albă. De asemenea, foarte popular cu pizza! Temperatura de servire: 14 – 16 °C.

VIILE

Situate în zona Bardolino Classico, pe dealurile din partea de sud-est a lacului Garda, de la 100 la 250 de metri deasupra nivelului mării. Tipul solului: de natură morenică și fluvial-glaciară. Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergolă pe o singură parte și rânduri. Vârsta viței de vie: de la 15 la 25 de ani. Încărcarea mugurilor pe butași: de la 8 la 20. Densitatea plantării: 3.000/4.000 de plante la hectar. Randament mediu pe hectar: 84 hl.

ASOCIERI CULINARE

Se asociază foarte bine cu risotto și paste cu sosuri ușoare. De asemenea, este bine asociat cu carnea, în special cu carnea albă. Excelent cu pizza.

VINTAGE 2019

Recolta din 2019 a început cu aproximativ zece zile mai târziu decât în anii precedenți și cu volume reduse cu 15-20% față de 2018. După ani cu temperaturi ridicate în faza finală de maturare, în care acumularea de zahăr a fost privilegiată față de cea aromatică, în cele din urmă 2019 a fost un an în care temperaturile mai reduse, combinate cu variațiile de la zi la noapte, au permis o acumulare excelentă de substanțe colorante și o aciditate bună.



SOIURI



65% Corvina
30% Rondinella
5% Molinara



TIP
Vin roșu sec



FORMAT
750 ml



TEMP. SERVIRE
14-16 °C



CONȚINUT ALCOOL
12,5% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: între sfârșitul lunii septembrie și începutul lunii octombrie, cules exclusiv manual. Vinificație: zdrobire și dezciorchinare. Macerare timp de 7 zile cu scufundarea căciulii timp 20 de minute de trei ori pe zi. Temperatura de fermentare de la 25 la 28°C. Conservarea în rezervoare de inox. Fermentație malolactică completă. Stabilizare naturală.

În ciuda ploilor abundente din luna mai, strugurii au fost sănătoși și răsfirați pe ciorchine, prin urmare deosebit de adecvați pentru appassimento. Vinurile din 2019 revelează foarte bine caracteristicile teritoriale de longevitate și prospețime.