



BARDOLINO DOC CLASSICO

Der Name Bardolino stammt von der geographischen Lage des Produktionsgebietes, das zur Gemeinde Bardolino gehört. Dieser Wein gehört zu den bekanntesten Produkten des italienischen Weinbaus, auch auf internationaler Ebene, und zeichnet sich durch seine hervorragende Trinkbarkeit aus: nicht übertrieben in Farbe und Struktur, bietet er ein intensiv fruchtiges Bouquet und befriedigt den Gaumen mit Leichtigkeit.

Farbe: Rubinrot. Bouquet: frisch und weinig, mit fruchtigen und blumigen Noten. Geschmack: ausgewogen, mit einem leichten, harmonischen und lebendigen Körper.

DER WEINBERG

Lage: im Gebiet von Bardolino, entlang dem Gardasee, auf einer Höhe von 50 bis 150 Metern ü.M. in Südwestlage. Bodenart: von moränischem, glazialen Ursprung, mittlere Textur. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Einseitige Pergola und Reihenerziehung. Alter der produktiven Reben: 15-20 Jahre. Augen pro Stock: 8-18. Pflanzdichte: zwischen 2.500 und 4.000 Reben pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 100 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN

Erste Gänge wie Suppen und Risottos und leichte Gerichte mit rotem Fleisch.

JAHRGANG 2019

Die Ernte 2019 begann etwa zehn Tage später als in den Vorjahren und verringerte sich im Vergleich zu 2018 um 15 bis 20%. Nach Jahren großer Hitze in der Endreife, in der die Zuckerrücklage im Vergleich zu der Aromenanhäufung privilegiert war, hatten wir endlich ein Jahr, in dem die niedrigen Temperaturen in Verbindung mit den hohen Temperaturschwankungen, eine ausgezeichnete Ansammlung von Farbstoffen und guten Säuregehalt ermöglichten. Trotz der starken Regenfälle im Mai waren die Trauben gesund und spärlich, daher besonders zum Trocknen geeignet. Die Weine tragen mehr territoriale Ausdrücke von größerer Langlebigkeit und Frische.



REBSORTEN:

65% Corvina

30% Rondinella

5% Molinara



KATEGORIE:
**trockener
Rotwein**



FORMAT:
750 ml



SERVIERART
16° | 18° C



ENTWICKELTER
ALKOHOL
12,00% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: Mitte September, ausschließlich manuelle Selektion. Vinifizierung: sanfte Pressung mit Abbeeren. Nach der Gärung Ausbau in Stahl.