

## BARDOLINO DOC

Tra i prodotti più conosciuti della viticoltura italiana, questo vino spicca per la sua bevibilità: non eccessivo nel colore e nella struttura, offre un bouquet intenso di frutti e soddisfa agilmente il palato.



750 ml



Corvina 65%  
Rondinella 30%  
Molinara 5%



vino rosso secco

### DATI ANALITICI

Alcol svolto 11,50% Vol.  
Zuccheri riduttori residui 3,50 g/l  
Acidità totale 5,60 g/l  
Estratto secco netto 23,50 g/l  
pH 3,33



### VIGNETO

Situato nella zona di Bardolino, lungo il lago di Garda. Altitudine tra 50 e 150 metri s.l.m. Esposizione sud-ovest. Tipologia di terreno: origine glaciale morenico, di medio impasto. Vigneto inerbito. Sistema di allevamento: pergola unilaterale e filare. Età delle viti in produzione: da 15 a 20 anni. Carico di gemme per ceppo: da 8 a 18. Densità di impianto: da 2.500 a 4.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 100 hl.



### PRODUZIONE

Vendemmia: metà Settembre con selezione esclusivamente manuale. Vinificazione: pigiatura soffice con eliminazione dei raspi. Temperatura di fermentazione da 25 a 28 °C. Segue macerazione per 5 giorni. Fermentazione malolattica completa. Permanenza in vasche di acciaio.

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino. Profumo: fresco e vinoso, con profumi fruttati e floreali. Sapore: ben bilanciato, di corpo leggero, armonioso e vivace.



### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti come zuppe e risotti e piatti leggeri di carne rossa. Temperatura di servizio: 16-18 °C.