

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Rebsorten Corvina, Rondinella, Molinara.

Lage und Charakteristik der Weinberge Die Weinberge befinden sich in der Gemeinde Sommacampagna, südöstlich des Gardasees.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit Die Hügel befinden sich auf einer Höhe von 100 bis 150 Meter ü.d.M. auf dem Moränenhügelgebiet mit Kalk-, Ton- Kiesel- und Sandeinlagerungen.

Reberziehung Guyot.

Ernte Von September bis zur ersten Oktober-Dekade.


Vinifizierung Entrappung und sanfte Pressung, kurze Mazeration mit einer kühlen Vorvergärung der Trauben, anschließende langsame Vergärung mit der Schale in Stahltanks unter konstanter kontrollierter Temperatur.

Sensorische Beschreibung Leuchtend rubinrote Farbe, delikater fruchtiger Duft mit Anklängen von Kirsch-, Himbeer- und Johannisbeernoten sowie einem Hauch von Zimt, Nelken und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich der Wein weich, mit den charakteristischen Aromen von roten Früchten. Ein ausgewogener, süffiger Rotwein mit einer wohlthuenden Frische, die Lust auf ein weiteres Glas macht.

Alkohol 12,5%.

Harmonie mit Speisen Begleitet gut Vorspeisen, sommerliche Fleisch- und Fischgerichte, herzhaft Wurstwaren und Pasta mit würzigen Sughì.

Serviertemperatur 15°C - 17°C.


375 ml 750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA