

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Cépages Corvina, Rondinella, Molinara.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de raisins situés dans la municipalité de Sommacampagna au sud-est du Lac de Garde.

Altitude moyenne des sols et leur composition Les collines sont situées à 100/150 mètres d'altitude, d'origine morainique avec des sols calcaires, argileux, graveleux et sableux.

Système de plantation Guyot.

Vendanges De septembre aux dix premiers jours d'octobre.



Vinification Égrappage puis pressurage doux, et courte macération à froid des raisins. Fermentation lente avec macération pelliculaire et température contrôlée en cuves d'acier.

Description organoleptique Couleur rouge rubis. Nez délicatement fruité et parfumé, avec des notes de cerise, de framboise, de cassis et des notes d'épices (cannelle, clou de girofle, poivre noir). La bouche est délicate et soyeuse, et dominée par un fruit précis. Vin équilibré, frais et d'une grande buvabilité.

Vol. 12,5%.

Accords mets et vins recommandés Apéritifs, légumes d'été, viande et de poisson, charcuterie, tapas, pâtes.

Température de service 15°C - 17°C.

 
375 ml 750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA