

# BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Vitigni** Corvina, Rondinella, Molinara.

**Collocazione e caratteristiche del vigneto** Prodotto da uve locate nel comune di Sommacampagna a sud est del Lago di Garda.

**Altitudine media dei terreni e loro composizione** Le colline si trovano a 100/150 metri s.l.m., di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso, sabbioso.

**Forma d'allevamento** Guyot.

**Vendemmia** Da settembre alla prima decade di ottobre.


**Vinificazione** Pigiadirasatura soffice, breve macerazione prefermentativa a freddo delle uve. Lenta fermentazione in tini di acciaio, a contatto con le bucce, e costantemente a temperatura controllata.

**Descrizione organolettica** Colore rosso rubino brillante. Al naso delicatamente fruttato e fragrante, con note di ciliegia, lampone, ribes e accenni di spezie (cannella, chiodi di garofano, pepe nero). Alla beva risulta morbido e caratterizzato dalle medesime sensazioni di frutta rossa. Vino dotato di equilibrio, freschezza e considerevole bevibilità.

**Vol.** 12,5%.

**Abbinamento consigliato** Antipasti, cucina estiva di carne e pesce, salumi, tapas, pasta.

**Temperatura di servizio** 15°C - 17°C.

  
375 ml 750 ml

MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA