

LE UNDICI TERRE 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 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 Pigiadiraspatura 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.


750 ml