

BONOMO

SOMMACAMPAGNA BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara.

Collocazione e caratteristiche del vigneto: Prodotto da uvelocate nel comune di Sommacampagna nel vigneto Casazze.

Altitudine media dei terreni e la loro composizione: Il vigneto si trova a 100/150 metri s.l.m., su suolo di origine morenica e calcareo.

Forma di allevamento: Guyot.

Vendemmia: Da Settembre alla prima decade di Ottobre.

Vinificazione: Diraspatura soffice per preservare l'integrità degli acini, breve macerazione prefermentativa a freddo delle uve. Lenta fermentazione in tini di acciaio a contatto con le bucce e costantemente a temperatura controllata. Affinamento e fermentazione malolattica in botti di legno di secondo o terzo passaggio per sfruttare il processo di microossigenazione.

Descrizione organolettica: Colore rosso con riflessi granati. Al naso delicatamente fruttato con note di lampone, ribes e intensi profumi di spezie (chiodi di garofano e pepe nero). Alla beva risulta morbido e persistente con ottimo equilibrio, freschezza e considerevole bevibilità.

Vol. 13 %.

Abbinamento consigliato: Cucina estiva di carne, salumi, tapas e primi piatti con ragù di cortile.

Temperatura di servizio: 15°-17 ° C

