

# 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

