

BONOMO

SOMMACAMPAGNA BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara.

Lage des Weinbergs: Die Trauben gedeihen in der Gemeinde Sommacampagna, in der Weinlage Casazze.

Durchschnittliche Höhe der Weinlagen und Bodenbeschaffenheit: Die Weinlagen befinden sich auf 100 bis 150 m ü.d.M. auf original moränischen und kalthaltigen Böden.

Reberziehung: Guyot.

Ernte: Die Trauben werden zwischen September und der ersten Hälfte im Oktober geerntet.

Weinbereitung: Nach dem Entrappen folgt eine sanfte Pressung und eine anschließende kurze kühle Mazeration, stets darauf bedacht, die Charakteristik der Trauben optimal zu erhalten. Während der langsamen Vergärung im Stahltank, bei ständig kontrollierter Temperatur, bleibt der Most auf den Beerenschalen. Die malolaktische Gärung und die Reifung erfolgt in Holzfässern der dritten Belegung um den Prozess der Mikrooxygenation optimal zu nutzen.

Sensorische Beschreibung: Der Wein ist kirschrot mit granatroten Reflexen. Der Duft ist delikat mit Noten von Himbeeren und Johannisbeeren, vereint mit würzigen Aromen die an Gewürznelken und schwarzen Pfeffer erinnern. Am Gaumen ist der Bardolino Sommacampagna weich, ausgewogen und lebendig. Ein Wein der Trinkfreude bereitet mit langanhaltendem Abgang.

Alkohol: 13 %.

Harmonie mit Speisen: Der Rotwein passt perfekt zu einer Sommerküche mit Fleisch, zu einer Pasta mit herzhaften Fleisch- und Geflügelragout oder zu einer herzhaften Brotzeit. Köstlich auch zu Tapas oder einfach so, zum Ausklang eines schönen Sommerabends.

Serviertemperatur: 15°-17 ° C

