



BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DESCRIZIONE

Il sole, il clima temperato del Lago di Garda e i terreni di origine morenica contribuiscono alla coltivazione dei vitigni di Corvina, Rondinella e Molinara, dando origine a uve molto fruttate e dolci.

VINIFICAZIONE

L'uva pigiata viene fatta macerare sulle bucce per 8-10 giorni a cappello sommerso alla temperatura costante di 20-22 °C, per esaltarne i profumi fruttati. Il prodotto, ultimata la fermentazione alcolica, viene decantato. Segue la fermentazione malolattica. Successivamente il vino viene stoccato in acciaio per 3-4 mesi prima di essere assemblato ed imbottigliato.

NOTE DELL'ENOLOGO

Il vino risulta di un bel rosso brillante, con sentori di ribes e ciliegia. Al palato è morbido e piacevole, di buona struttura e di facile beva.

ABBINAMENTO

Si accompagna bene con salumi, primi piatti, portate di verdura saporite come melanzane alla parmigiana, secondi di carne bianca, con il coniglio e formaggi freschi. Da servire abbastanza fresco a 14 °C.

CAPITOLI

I grandi vini italiani della tradizione vinicola italiana incontrano la storia e la cultura della famiglia Pasqua in questa selezione che percorre lo stivale, attraverso i vitigni e le uve famosi in tutto il mondo.



Provenienza

Versante sudorientale del lago di Garda.

Gradazione Alcolica

12%

Uve/Blend

Corvina Veronese 60%
Rondinella 20%
Molinara 20%

PH

3,20

Acidità totale

5.53 g/l

Periodo

Vendemmia

Metà settembre

Zucchero residuo

5.92 g/l