

Lago Bardolino DOC



Questo vino è prodotto con uve provenienti esclusivamente dai vigneti dei nostri soci, sulle colline moreniche del lago di Garda.

Formato: 1000 ml.

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%.

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: Vigneti situati in posizione collinare a sud est del lago di Garda, in terreni sciolti, ricchi di scheletro.

Sistema di allevamento: a spalliera o pergola semplice.

Resa per ettaro: 90 hl.

Vendemmia: Fine settembre -ottobre.

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve. Fermentazione in fermentini con tecnologia "Ganimede", emperatura di fermentazione 24° - 26°. Macerazione di 8 gg. Conservazione in acciaio inox.

Stabilizzazione: Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

Dati analitici: Alcol 11,5%.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: intenso, con sentori di viola e frutta rossa.

Sapore: pieno, vellutato e armonico con note di frutta fresca ed equilibrio tra tannini e consistenza acida.

Metodo di servizio: servire alla temperatura di 18° - 19°.

Gastronomia: Si abbina molto bene con tutti i tipi di carne e formaggi.