

Le Ballerine Bardolino DOC



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

Formato : 750 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", temperatura 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.