

Ca'Vegar Bardolino Classico DOC



CA'VEGAR



Dieser Wein wird ausschliesslich mit Trauben erzeugt die von den Weinbergen unserer Mitglieder kommen, auf den Moränenhügeln des Gardasees

Format: 750 ml

Kategorie: trockener Rotwein

Rebsorten: Corvina Veronese 65 %, Rondinella 25%,
Molinara 10 %

Eigenschaften und Lage der Weinberge: Ausgewählte Weinberge auf Hügeln in der klassischen Zone liegend, auf lockeren Böden die von Natur aus reich an kiesig-kalkigen Gebinden sind

Anbauform: Spalier oder einfache Pergola

Hektarertrag: 90 hl

Weinlese: Zeit der Traubenlese: Zweite Dekade des Oktobers, nur von ausgewählten Weinbergen

Vinifizierung: Kelterung mit Abbeeren der Trauben. Gärung in Fermenten mit Technologie "Ganimede", bei einer Gärtemperatur von 24° - 26°. Mazeration über 8 Tage. Lagerung in Stahltanks

Stabilisierung: Affination, Kühlung und sterile Abfüllung

Analytische Daten: Alkohol 12,5%

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: intensives Rubinrot

Bukett: intensiv, mit Geruchsnoten von Veilchen und roter Frucht

Geschmack: voll, samtig und harmonisch mit Aromen von frischer Frucht und Ausgeglichenheit zwischen Tanninen und Säuregehalt

Servierart: Bei einer Temperatur von 18° - 19° C

Gastronomie: Passt hervorragend gut zu allen Fleischarten und zu Käse