

# BARDOLINO CLASSICO

Giocoso e leggero, dall'anima sempre giovane. Il Bardolino accompagna la tavola di tutti i giorni, racconta in modo sincero e onesto di se, di questa strana terra tra il Monte Baldo ed il lago di Garda che profuma di lavoro e che ha voglia di buona compagnia.



## Varietà:

Corvina (80%); Sangiovese (10%); Rondinella (10%)

## Vigneto:

Valpozzo, Comune di Costermano, Verona;  
Esposizione Nord-Nord est, altitudine 225 mslm;  
Anno di impianto: 2003; Guyot singolo

## Vinificazione e maturazione:

Raccolta delle uve rigorosamente manuale. Diraspatura e immissione in vasche di acciaio in assenza di ossigeno e senza alcuna solfitazione. Macerazione di 12 giorni con rimontaggi manuali e temperatura da 17 a 23°C. Svinatura senza pressatura delle bucce, per evitare di avere nel vino sentori sgradevoli dovuti alla forzatura delle vinacce.  
Affinamento di 9-12 mesi in parte in acciaio e parte in legno grande, poi in bottiglia.

## Descrizione del vino:

Rosso rubino tenue. Si scoprono percezioni caratteristiche di arancia rossa e piccoli frutti rossi, fragolina di campo e mora, seguite da salvia, rosa canina e viola. Sullo sfondo ritroviamo note di speziatura dolce, cannella, cardamomo e noce moscata. Giocato sulla facilità di beva, enfatizzata da una percettibile freschezza. (AIS 2016)

## Dati analitici principali: (vendemmia 2015)

Alcool: 12,7 %  
Zuccheri residui: 1,1 g/l  
Acidità totale: 5,3 g/l  
Anidride solforosa tot: 79 mg/l

## Bottiglie prodotte:

3500 per anno

## Packaging:

Bottiglie da 750 ml in cartone da 6