

SAN VEROLO

BARDOLINO

Il Bardolino, il vino principe del Lago di Garda, in questa versione portato alla sua più pura espressione di fresca eleganza, attraverso una vinificazione spontanea che rispetta il territorio e i suoi profumi. Un vino che vuole misurarsi col tempo, senza usare muscolosità e concentrazione.



Varietà:

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

Vigneti:

Valpozzo, Comune di Costermano sul Garda, provincia di Verona
Esposizione Nord-Nord Est; Altitudine 225 mslm
Anno di impianto: 2003; Guyot singolo

Vinificazione e maturazione:

Le uve usate per questo vino sono le ultime raccolte in vendemmia, frutto di un lungo lavoro fatto in campagna, togliendo foglie e grappoli superflui, per permettere una ottimale maturazione dei grappoli. Una volta in cantina, i chicchi senza il raspo sono messi in macerazione al fresco, senza aggiunta di lieviti. Dopo qualche giorno inizia la fermentazione, che durerà almeno 20 giorni, con bagnatura costante delle bucce. Il vino nuovo, dopo qualche settimana in acciaio per depositare le fecce grossolane, inizia il suo cammino di maturazione in recipienti di terracotta e legno, che lo educano all'evoluzione. Viene imbottigliato dopo 18 mesi dalla vendemmia.

Descrizione del vino:

Corpo equilibrato, freschezza, bella lunghezza e profumi fruttati di amarena, ribes e mora. Un vino dal carattere fresco e giovane, nonostante la sua attitudine all'affinamento. L'alcolicità moderata ne rende facile la beva, per una piacevolezza duratura.

Dati analitici principali (2018):

Alcool: 12,4%
Zuccheri residui: 1 g/l
Acidità totale: 5,34 g/l
Anidride solforosa totale: 88 mg/l

Bottiglie prodotte:

1500 per anno

Packaging:

Bottiglie da 750 ml in cartone da 6