



Bardolino Classico DOC - 100% Biologico



Regione. Provincia di Verona, Veneto.



Vigneto. Da 30 ha di vocati vigneti situati nella zona collinare del Bardolino Classico sul Lago di Garda, in località Saline e Colombare di Lazise. Terreno morenico di origine glaciale. **Agricoltura Biologica Certificata**, nel pieno rispetto del territorio.



Uve. Corvina, Corvinone e Rondinella, coltivate a cordone speronato libero con intensità di impianto di 3500-4000 piante/ha.



Vinificazione. Uve attentamente selezionate e raccolte a macchina tra fine settembre inizio ottobre. Pigiatura soffice e fermentazione in rosso a temperatura controllata.



Note gustative. Colore rosso rubino. Profumo fresco, con ricordi di frutta rossa (prugna e ciliegia). Sapore rotondo, armonico, piacevole. Bella freschezza e acidità al palato.



Analisi. Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 5,7 g/l.



Gastronomia. Ideale con risotti, pasta, tortellini, formaggi, piatti leggeri e a base di carne. Nella stagione autunnale, da provare in abbinamento alle castagne. Da bersi giovane. Si consiglia di servire a 15 - 16 °C.



Bottiglia. "Sophia" da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

