

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



BARDOLINO DOC CLASSICO

Il **Bardolino Doc Classico** è uno dei vini più conosciuti della viticoltura italiana a livello nazionale e internazionale, leggero e piacevolissimo.

Il principale punto di favore del Bardolino è la sua spiccata bevibilità: non eccessivo nel colore e nella struttura, offre un bouquet intenso di frutti e soddisfa agilmente il palato.

Dato il sapore fresco, asciutto e vivace e il profumo delicato di frutti rossi, **in cucina è fantastico con risotti e paste asciutte con sughi leggeri, e anche con le carni bianche. Molto apprezzato anche con la Pizza! Temperatura di servizio: 14°-16° C.**

IL VIGNETO

Situato nella zona del Bardolino Classico sulle colline intorno alla parte sud-orientale del Lago di Garda. Altimetria da 100 a 250 metri s.l.m. con terreno di natura morenica e fluvio-glaciale. Vigneto inerbito. Sistema di allevamento: pergola unilaterale e filare. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: da 8 a 20. Densità di impianto: 3.000 /4.000 viti per ettaro. Resa media ettaro: 84 hl.



UVAGGIO



65% Corvina

30% Rondinella

5% Molinara



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

14-16 °C



GRADO ALCOLICO

12,5% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: Settembre fino a inizio Ottobre, con selezione esclusivamente manuale. Vinificazione: pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Macerazione di 7 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno, della durata di 20 minuti. Conservazione in acciaio. Fermentazione malolattica completa. Stabilizzazione: naturale.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Si abbina molto bene a risotti e paste asciutte con sughi leggeri. È inoltre gradevole con le carni, soprattutto bianche. Ottimo con la pizza.

ANNATA 2018

Il cambiamento climatico in atto richiede sempre più professionalità in campo: nel 2018 la pioggia è stata abbondante sin dalla primavera richiedendo l'impegno dei viticoltori, profuso in un'adeguata difesa sanitaria delle viti, nella regolazione dell'eccesso produttivo di alcune di esse nonché nella scelta dei migliori grappoli per la vendemmia. A far la differenza qualitativa, è ancora una volta la collina, avvantaggiata rispetto alla pianura, in quanto la pendenza ha permesso di sgrondare le

acque in eccesso e di portare l'uva a perfetta maturazione, raggiungendo una gradazione zuccherina leggermente inferiore agli anni precedenti, ma con un grado di maturità migliore, accumulo fenolico equilibrato e un'acidità più moderata.