

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## BARDOLINO DOC CLASSICO

Bardolino DOC Classico ist im In- und Ausland einer der bekanntesten Weine des italienischen Weinbaus, leicht und äußerst angenehm. Der Hauptvorteil des Bardolino ist seine ausgeprägt leichte Trinkbarkeit: er ist nicht übertrieben in Farbe und Struktur und bietet ein intensives Bukett von Früchten. Er befriedigt den Gaumen mit Leichtigkeit. Mit seinem frischen, trockenen und lebhaften Geschmack und dem zarten Duft von roten Früchten ist er bei Tisch fantastisch zu Risotto und Trockennudeln mit leichten Soßen und sogar zu weißem Fleisch. Auch zur Pizza ist er sehr beliebt! Serviertemperatur: 14-16 °C.

### DER WEINBERG

In der Gegend des Bardolino Classico auf den Hügeln rund um den südöstlichen Teil des Gardasees gelegen. Höhenlage von 100 bis 250 Meter ü.M. mit moränischen und fluvioglazialen Böden. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Einseitige Pergola und Reihenerziehung. Alter der produktiven Reben: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 8 bis 20.

Stockdichte: 3-4.000 Reben pro Hektar.

Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 84 hl.

**FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN** Ein Wein, der sehr gut zu Risottos und Nudelgerichten mit leichten Soßen passt. Ebenfalls sehr gut zu Fleisch, besonders zu weißem Fleisch. Ausgezeichnet zur Pizza.

### JAHRGANG 2019

Die Ernte 2019 begann etwa zehn Tage später als in den Vorjahren und verringerte sich im Vergleich zu 2018 um 15 bis 20%. Nach Jahren großer Hitze in der Endreife, in der die Zuckeranhäufung im Vergleich zu der Aromenanhäufung privilegiert war, hatten wir endlich ein Jahr, in dem die niedrigen Temperaturen in Verbindung mit den hohen Temperaturschwankungen, eine ausgezeichnete Ansammlung von Farbstoffen und guten Säuregehalt ermöglichten. Trotz der starken



### REBSORTEN



65% Corvina  
30% Rondinella  
5% Molinara



**KATEGORIE**  
Trockener Rotwein



**FORMAT**  
750 ml



**SERVIERTEMPERATUR**  
14-16 °C



**ALKOHOLGEHALT**  
12,5% vol

### DIE PRODUKTION

Traubenlese: zwischen Ende September und Anfang Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Vinifizierung: Einmaischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 25-28 °C. Mazeration für 7 Tage, programmierte Remontage 3-mal täglich, jeweils 20 Minuten. Aufbewahrung in Stahl. Vollständige malolaktische Gärung. Stabilisierung: natürlich.

Regenfälle im Mai waren die Trauben gesund und spärlich, daher besonders zum Trocknen geeignet. Die Weine tragen mehr territoriale Ausdrücke von größerer Langlebigkeit und Frische.



**TASTE WITH THE WINE MAKER**  
Sehen Sie sich das Video an  
**klicken Sie hier**