

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 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse

temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
[clicca qui](#)