

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 fluvial-glazialen 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.



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.

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 2021

Gutes Jahr, startete aber mit phänologischer Verspätung verbesserte sich im Sommer dank eines heißen und trockenen Augusts und der günstigen Tagestemperaturbereich. Die Trauben erreichten die Lese gesund und von ausgezeichneter Qualität und in ausgewogenen Mengen.