

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 fl. vio-glaciale. Vigneto inerbito. Sistema di allevamento: pergola unilaterale e fila e. 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.

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 2020

Ottima l'annata 2020 per i vini bianchi. Preceduta da un inverno mite e siccitoso, il germogliamento è partito con sostanziale anticipo rispetto alla stagione precedente. I mesi di aprile e maggio sono stati perturbati e piovosi e le basse temperature registrate hanno rallentato la corsa delle viti per arrivare alla fioritura in giugno in perfetto stato. I mesi estivi hanno registrato temperature senza estremi, ventilazione e un perfetto apporto idrico che hanno portato le vigne a essere rigogliose e sane, senza attacchi di peronospora o altre malattie. I vini bianchi ottenuti sono molto eleganti e di grande bevibilità grazie ad un contenuto acido importante ed un quadro aromatico che esprime grande freschezza.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
clicca qui



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.

	BOTTIGLIA BOTTLE	GL 70 vetro incolore / colorless glass GL 71 vetro verde / green glass	RACCOLTA VETRO GLASS COLLECTION
	TAPPO BOTTLE CAP	FOR 51 sughero / cork C/ALU 90 tappi a vite in Alluminio / screw cap LDPE 04 tappi sintetici / synthetic caps	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION
	CAPSULA CAPSULE	C/PVC 90 capsule termoretraibili in PVC PVC heat shrink capsules C/PETG 90 C/PET 90 capsule termoretraibili in PET shrink caps in PET C/ALU 90 capsule Polilaminato - Alluminio Polylaminato - Aluminum capsules	RACCOLTA PLASTICA PLASTIC COLLECTION RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	CARTONI CARDBOARD	PAP 20 Cartoni contenitori per bottiglie cardboard containers for bottles	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ALVEARI HIVES	PAP 20 separatori di bottiglie per cartoni bottle separators for cardboard	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	CASSA CASE	FOR 50 cassa di legno / wooden case	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA DEDICATED SEPARATE WASTE COLLECTION
	LATTINA CAN	ALU 41 lattina / can	RACCOLTA ALLUMINIO ALUMINIUM COLLECTION
	VELINA TISSUE PAPER	PAP 22 carta velina per bottiglia tissue paper for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	PENDAGLIO PENDANT	PAP 22 pendaglio per bottiglia pendant for bottle	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
	ASTUCCIO CASE	PAP 20 astuccio in cartone cardboard case	RACCOLTA CARTA PAPER COLLECTION
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY			