

# BARDOLINO

Denominazione di Origine Controllata

## VITIGNI

**Uve:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Sistema di allevamento:** doppia cortina  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** seconda e terza decade di Settembre  
**Resa:** 100 q.li/Ha

## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (18-20°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso porpora chiaro  
**Profumo:** delicatamente fruttato con note di fragola, ciliegia, lampone, leggero accenno di spezie  
**Sapore:** morbido, caratterizzato da sensazioni di frutta rossa

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 12,5% vol  
**Estratto secco netto:** 23 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 5 g/l  
**Acidità totale:** 5,3 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

## ABBINAMENTO

Ottimo con i primi piatti a base di pasta, risotti e ravioli. Secondi alla griglia o in umido. Interessante con piatti a base di castagne o di funghi.  
**Note di servizio:** servire alla temperatura di 16-18°C

## VINEYARD

**Grapes:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Training system:** double curtain  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 140-160 m/s.l.m.  
**Harvest:** second and third decade of September  
**Yield:** 100 q.li/Ha

## VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red with submerged cap method at controlled temperature (20-22°C). Bottled in sterile line with cork vacuuming system.

## COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** light purple red  
**Bouquet:** fruity with hints of strawberry and raspberry, slightly spicy  
**Taste:** soft, with typical sensations of red fruit, easy to drink

## ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 12,5% vol  
**Net dry extract:** 23 g/l  
**Reducer sugars:** 5 g/l  
**Total acidity:** 5,3 g/l  
**Total sulphites:** 90-110 mg/l

## FOOD MATCHING

Great with first courses based on pasta, risotti and ravioli. Grilled main and stewed meat. Interesting is the combination to marrons and mushrooms.  
**Service notes:** served at 16-18°C

## WEINBERG

**Rebsorten:** Corvina Veronese, Rondinella  
**Rebzüchtung:** Doppelvorhang Erziehung  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000  
**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 140-160 Meter über Meeresspiegel  
**Erntezeit:** Zweite und dritte Dekade September  
**Trauben:** 100 Doppelzentner/Hektar

## WEINBEREITUNG

Weiche Pressung während Anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (18-20°C). Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Helles Purpurrot  
**Bukett:** leicht fruchtig mit Erdbeer und Himbeernoten, leicht würzig  
**Geschmack:** weich, schöne rote Früchte, einfach zu trinken

## ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 12,5% vol  
**Trocken Extrakt:** 23 g/l  
**Restsüsse:** 5 g/l  
**Säuregehalt:** 5,3 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 90-110 mg/l

## SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Nudeln, Risotti und Ravioli. Hauptgerichte sowie gegrilltes und gekochtes Fleisch. Interessante Kombination ist die zu Marroni oder Pilze.  
**Serviertemperatur:** Temperatur 16-18°C

