

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% vol
Estratto secco netto: 23 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 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 texture, 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 purplish-red
Parfum: delicately fruity with notes of strawberry, cherry, raspberry, and a light hint of spice
Taste: smooth, with flavors of red berries

ANALYTICAL DATA

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

FOOD MATCHING

Great with main courses based on pasta, risottos and ravioli. Grilled and stewed second course. 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: zart fruchtig mit Noten von Erdbeere, Kirsche, Himbeere und einem Hauch von Gewürzen
Geschmack: weich, mit Aromen von roten Beeren

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12% vol
Trocken Extrakt: 23 g/l
Restsüsse: 5,5 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: servieren bei 16-18°C



CORTE
SANT.EGIDIO