



CÀ BOTTURA

cabottura.it



BARDOLINO SUPERIORE CLASSICO DOCG

Il Bardolino Superiore Classico DOCG “Vino dell'Eremo” è prodotto da uve rosse Corvina, Rondinella e Sangiovese selezionate e leggermente appassite. È un vino dal profumo raffinato, intenso, con note di piccoli frutti rossi maturi, dal sapore amabile, equilibrato di buona struttura con note speziate. Ottimo abbinato con carni rosse, carni alla griglia, piatti di selvaggina, brasati, stufati, arrostiti e formaggi stagionati.

ZONA DI PRODUZIONE: Bardolino Classico (comuni di Garda, Costermano e Bardolino).

VITIGNI: Corvina 60%, Rondinella 30%, Sangiovese 10%.

RACCOLTA DELL'UVA: Manuale mese di ottobre, selezione delle uve migliori messe in cassette per breve appassimento. Segue pressatura soffice, con affinamento del vino in barrique per circa 12 mesi.

METODO DI PRODUZIONE: Il rimanente 50% delle uve sempre selezionate vengono vinificate tradizionalmente con macerazione di circa 15 giorni e affinamento in serbatoi di acciaio per circa 1 anno.

AFFINAMENTO: Si unisce il vino maturato in barrique con quello maturato in acciaio e lasciato riposare per breve tempo per poi passare all'imbottigliamento.

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granati.

BOUQUET: Elegante, con sentori di frutti di bosco, leggermente speziato.

SAPORE: Amabile, armonico di buona struttura.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C.