



CÀ BOTTURA

cabottura.it



BARDOLINO SUPERIORE CLASSICO DOCG

Der Bardolino Superiore Classico DOCG “Vino dell’Eremo” wird aus ausgewählten roten und leicht getrockneten Corvina, Rondinella und Sangiovese Trauben hergestellt. Ein Wein mit raffiniertem Aroma, intensiv, mit Noten von reifen roten Früchten, süßem Geschmack, ausgewogen mit guter Struktur mit würzigen Akzenten. Ausgezeichnet in Kombination mit rotem Fleisch, gegrilltem Fleisch, Wildgerichten, Schmorbraten, Eintöpfen, Braten und reifem Käse.

PRODUKTIONSGBIET: Bardolino Classico (Gemeinden des Gardasees, Costermano und Bardolino).

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

TRAUBENLESE: Von Hand im Oktober, Auswahl der besten Trauben, die für kurze Zeit in kleinen Kisten getrocknet werden. Anschließend sanftes Pressen, mit der Reifung des Weins in Eichenfässern für etwa 12 Monate.

WEINBEREITUNG: Die restlichen 50% der immer noch ausgewählten Trauben werden traditionell vinifiziert mit Einmaischen für etwa 15 Tagen und Reifung inahltanks für etwa 1 Jahr.

REIFUNG: Der in Eichenfässer gereifte Wein wird mit dem in Stahl gereiften Wein vermischt und ruht für eine kurze Zeit bis zur Abfüllung.

FARBE: Intensiv rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.

BOUQUET: Elegant, mit einem Hauch von Beeren, leicht würzig.

GESCHMACK: Lieblich, harmonisch mit guter Struktur.

ALKOHOLGEHALT: 14% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 18 - 20 °C.