



# BORDENIS

## BARDOLINO

### CLASSICO DOC



Fin dal 1975, dai 6 ettari di vigneto di proprietà della cantina derivano le uve di questo vino.

#### LE UVE

Corvina, Rondinella.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto si affaccia sul Lago di Garda, nel comune di Bardolino.

#### ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Esposto a sud-est a 130 metri di altitudine s.l.m.

#### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Il terreno, eroso dalla glaciazione Wurmiana, molto magro ma ricco di calcio, con scheletro duro e sassoso, permette una resa di soli 80-100 quintali di uva ad ettaro. Questo vigneto è da molti considerato come esempio della più corretta gestione agronomica nell'area classica del Bardolino e viene utilizzato dagli enti locali come miglior campione per il monitoraggio delle condizioni pedoclimatiche e della maturità delle uve.

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Allevato a spalliera metodo Guyot, con una densità 5.000 viti/ha.

#### VENDEMMIA

La raccolta manuale avviene a fine settembre.

#### VINIFICAZIONE

Le uve molto mature vengono vinificate con la tecnica della fermentazione a grappolo integro per ottenere una maggiore intensità aromatica e gustativa, con tannini morbidi e rotondi. La macerazione dura circa 15 giorni di macerazione con gestione di temperature e rimontaggi diversificati in funzione delle varie componenti strutturali ed aromatiche. La fermentazione si svolge a temperatura controllata (20-24° C), con lieviti selezionati e in moderni vinificatori per esaltare le peculiarità delle uve e dei vigneti di origine. Questa vinificazione a grappolo intero aumenta l'intensità aromatica e gustativa.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino; profumo fresco e fragrante, alle forti note di lampone e marasca si completano sentori floreali e tipicamente speziati di pepe; sapore fruttato e particolarmente sapido, delicato ma di buon corpo e ottima persistenza.

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tradizione veneta: zuppa di pesce, gnocchi ai formaggi. In genere: minestrone conditi, pizza, carni bianche.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.

