



CA' BORDENIS

BARDOLINO

CLASSICO DOC



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

LE UVE

65% Corvina, 35% 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

Dopo la pigiatura le uve sostano in serbatoio a bassa temperatura (5-6° C) per alcuni giorni. Dopo questa macerazione prefermentativa a freddo, con l'innalzamento della temperatura inizia una fermentazione lenta di 6-8 giorni, con gestione di temperature e rimontaggi diversificati in funzione delle varie componenti strutturali ed aromatiche per esaltare le peculiarità dell'uva e del vigneto di origine.

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.

