

Bardolino

Bardolino DOC 2013

Giovanna Tantini

Il Bardolino Doc Giovanna Tantini prodotto con Corvina e Rondinella è il simbolo di un territorio. Sul Lago di Garda popolato da tedeschi, il Bardolino rosso è infatti la bevanda ufficiale. Per anni il Bardolino si consumava in zona e i produttori non si sono mai preoccupati di estendere la produzione oltre il territorio. Giovanna Tantini ha fatto il passo innovativo proponendo vini di maggior caratura e struttura. Il suo, per il Cucchiaio d'Argento, è uno dei migliori Bardolino Chiaretto in circolazione.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Bardolino

Denominazione DOC

Annata 2013

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Veneto

Localizzazione Castelnuovo

Vitigno Corvina e Rondinella 100%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rubino di buona intensità

Gusto Buona persistenza, morbido ed equilibrato

Profumo Note di Ciliegia e di frutti di bosco

Abbinamenti Antipasti di pesce, primi con pesce

Temperatura di servizio 18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Slowine Vino quotidiano

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud

Altitudine 100 m

Tipologia terreno Origine glaciale, ghiaioso, calcareo, alluvionale

Allevamento Guyot

Resa per ettaro 90 quintali

Epoca vendemmia Metà ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione La fermentazione avviene in vasche di acciaio alla temperatura di 26° C

Maturazione La macerazione separata dura da 8 a 15 giorni, in relazione al vitigno. La fermentazione malolattica

avviene in modo spontaneo

Affinamento 6 mesi in vasche di acciaio inox. 3 mesi in bottiglia