

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 Cucchiaino 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