



# Bardolino

Bardolino DOC 2013

**Giovanna Tanti**

---

Il Bardolino Doc Giovanna Tanti 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 Tanti ha fatto il passo innovativo proponendo vini di maggior caratura e struttura. Il suo, per il Cucchiario d'Argento, è uno dei migliori Bardolino Chiaretto in circolazione.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Bardolino
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Castelnuovo
<b>Vitigno</b>	Corvina e Rondinella 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rubino di buona intensità
<b>Gusto</b>	Buona persistenza, morbido ed equilibrato
<b>Profumo</b>	Note di Ciliegia e di frutti di bosco
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, primi con pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	18°-20° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Slowine Vino quotidiano
--------------	-------------------------

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Altitudine</b>	100 m
<b>Tipologia terreno</b>	Origine glaciale, ghiaioso, calcareo, alluvionale
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Resa per ettaro</b>	90 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	La fermentazione avviene in vasche di acciaio alla temperatura di 26° C
<b>Maturazione</b>	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