Bardolino

Bardolino DOC 2015

Azienda Agricola Monte del Frà

Il Bardolino Doc dell'azienda agricola Monte del Frà, è un vino di grande qualità che nasce a soli 15 chilometri dal centro di Verona. Espressione del territorio e della meticolosità e la cura che Monte del Frà ha delle sue vigne, delle sue uve e della loro vinificazione, maturazione e affinamento in cantina, questo rosso tipico della Valpolicella trova, in questa bottiglia, il perfetto equilibrio.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Bardolino
Denominazione	DOC
Annata	2015
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Sommacampagnana
Vitigno	Corvina 65% ; Rondinella 30% ;Sangiovese 5%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino brillante
Gusto	Asciutto, morbido, caratterizzato dalle medesime sensazioni di frutta rossa croccante e di piccolo frutto percepite all'olfatto, leggermente speziato, dotato di equilibrio, freschezza e considerevole bevibilità
Profumo	Delicatamente fruttato e fragrante, con note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes e accenni di spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero)
Abbinamenti	Antipasti di salumi, primi con pesce meglio se di lago (pietanze leggere)
Temperatura di servizio	12 - 15° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	100/150 metri s.l.m m
Tipologia terreno	Collina di origine morenica con terreno quindi calcareo, argilloso, ghiaioso e sabbioso
Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	Da 4.000 a 4.500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	2 kg per ceppo
Epoca vendemmia	Fine settembre per Rondinella e Molinara; primi di ottobre per la Corvina
Vinificazione	Pigiatura soffice con diraspatura , breve macerazione prefermentativa a freddo delle uve. Segue l'avvio di una delicata e lenta fermentazione in tini di acciaio, a contatto con le bucce, e costantemente a temperatura

controllata