Giovanna Tantini

BARDOLINO
D.O.C.

E' il vino principe della produzione Aziendale. Prodotto dal 2002 è sempre stato proposto sul mercato dopo almeno 18 mesi dalla vendemmia per assicurare l'idoneo affinamento prima in acciaio e successivamente in bottiglia. Ha progressivamente saputo assicurare una buona longevità mantenendo e sviluppando le caratteristiche originali tali da permettere oggigiorno di essere contemporaneamente sul mercato con 2 ed anche 3 annate diverse, iniziando negli ultimi anni a dar vita alle "verticali di Bardolino".



Uve	Corvina, Rondinella
Suolo	Origine glaciale (morenico), ghiaioso, calcareo e alluvionale
Altitudine	100 m s.l.m
Forma di allevamento	Guyot
Esposizione	Sud
Resa per ettaro	90 ql/ha
Lavori in vigneto	Molta attenzione nella cura del verde nei mesi prima dell'invaiatura, valutazione delle rese in prossimità della vendemmia. Scelta del vigneto e delle uve in base alle componenti di maturazione
Data vendemmia	Fine settembre /inizio ottobre, prima scelta
Raccolta	A mano in cassette
Vinificazione	Vinificazione separata per ciascun vitigno raccolto a maturità fenolica. Fermentazione a temperatura controllata di 26°C a cui fa seguito una breve macerazione. Fermentazione malolattica spontanea. Assemblaggio dei vini ottenuti da singolo vitigno nel rispetto delle percentuali indicate nel Disciplinare di Produzione
Affinamento	15 mesi in vasche di acciaio inox, 3 mesi in bottiglia
Note degustative	Colore: rubino di buona intensità Naso: note di ciliegia e di frutti di bosco Bocca: buona persistenza, morbido, equilibrato
Cibi da abbinare	Risotti, carne, tortellini, formaggi, ravioli, pesce, castagne e funghi