Giovanna Tantini

LA ROCCA BARDOLINO
D.O.C.

La Rocca di Bardolino è una delle tre sottozone previste dal disciplinare del Bardolino DOC. Si distingue per una maggiore complessità e struttura rispetto al Bardolino, grazie a vigneti selezionati e rese più basse per ettaro.
Vino prodotto dal 2020, presenta una buona presenza tannica e un interessante potenziale evolutivo, capace di migliorarne le qualità nel tempo, pur mantenendo una piacevole bevibilità.



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 raccolta 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	12 mesi in vasche di acciaio inox, Una piccola selezione in legno, in tonneaux
Note degustative	Colore: rubino di buona intensità Naso: note di ciliegia e fragoline di bosco Bocca: buona persistenza, morbido, equilibrato
Cibi da abbinare	Risotti, carne, tortellini, formaggi, ravioli, pesce, castagne e funghi