



Bardolino Doc Tenuta Villa Cariola

Vino pieno di carattere e vivacità, è prodotto con le uve raccolte sulle colline moreniche della sponda veronese del Lago di Garda nel nostro vigneto che si estende attorno all'antica Villa Cariola di Caprino Veronese. Ha colore rosso rubino brillante, profumo intenso, fruttato e gusto sapido e asciutto, molto armonico nell'insieme.

UVAGGIO

Corvina, Rondinella e varietà raccomandate a completare.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche

La zona collinare della sponda sud-ovest del Lago di Garda, zona Villa Cariola, è uno dei luoghi dove il Bardolino esprime il meglio di sé. I vigneti hanno età media di 25 anni; i terreni sono di natura morenica e generalmente calcarei e alcalini.

GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Tutto pergoletta veronese con oltre 3.500 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

Metà e fine settembre, con raccolta manuale.

LA VINIFICAZIONE

Al loro arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto e le vinacce così ottenuti vengono fatti fermentare in appositi serbatoi termocontrollati e dispositivo di rottura soffice del cappello, fino a completa estrazione di profumi e colore senza bisogno di pressatura.

BARDOLINO&CUCINA

Accompagna perfettamente minestre, carni lessate, bianche o in umido o qualsiasi piatto non troppo impegnativo. Servire a 16-18 °C.

LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	12,46
Zuccheri residui	5 grammi/litro
Acidità totale	5,75
Estratto netto	23,60