



BARDOLINO CLASSICO ALDEGHERI

Vino giovane che, seppure rosso, trasmette freschezza. Le uve prodotte sulle colline veronesi del lago di Garda, nella zona storica del Bardolino, gli conferiscono profumi di amarena, ciliegia e piccoli frutti rossi e sapore appena sapido, complesso ed interessante, che lascia la bocca pulita e voglia di riassaggiarlo.

UVAGGIO

Corvina, rondinella, molinara, negrara e altri vitigni autoctoni a completare.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche

I vigneti sono situati tutti ad est del lago di Garda sulle colline della zona classica e hanno un'età media di 28 anni. Il terreno è morenico, fluvio-glaciale, calcareo, magro e sabbioso-ciottoloso.

GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Tutto pergoleta veronese con oltre 3.500 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

Fra 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 sono avviati alla fermentazione in appositi serbatoi termocontrollati con dispositivo di rottura soffice del cappello; il processo dura 10 giorni, fino ad estrazione completa di profumi e colore senza bisogno di pressatura. Seguono svinatura e travasi al pulito, quindi la fermentazione malolattica. Ad inizio primavera il vino viene travasato e lasciato maturare quanto basta prima in acciaio poi, per un breve periodo, in bottiglia.

PRUNEA&CUCINA

Indicato per accompagnare tutti i pasti leggeri, è ottimo con le minestre e i piatti a base di carni bianche, lessate o in umido. Servire a 16-18 °C, in ampi bicchieri.

