



“Vigna le Giare” Collezione Bardolino DOC Classico

VINI ROSSI



Alcool: 12% vol.

Area di produzione: Regione veneto. Vigna Le Giare a Bardolino, nella zona classica collinare della riva orientale del Lago di Garda.

Uve: Prodotto in quantità limitate da uve rosse Corvina (60%), Rondinella (30%) e altre varietà (10%). Il vigneto Le Giare è coltivato con metodo a spalliera.

Composizione del suolo: Terreno particolarmente ghiaioso (da cui il nome “Le Giare” che nel dialetto locale significa “le pietre”) di origine morenica.

Sistema di vinificazione: Vinificazione separata delle uve del vigneto “Le Giare” con pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 5-6 giorni a temperatura controllata (18-20°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino secco, fruttato, armonico e leggero, risultato della migliore selezione di uve del nostro vigneto.

Colore: Rosso rubino chiaro.

Profumo: Vinoso, delicato e fragrante.

Sapore: Asciutto, sapido, armonico e morbido.

Temperatura di servizio: Da servire fresco a 15-16°C.

Conservazione: Si può conservare fino a 2-3 anni. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da tutto pasto, accompagna egregiamente i cibi piu' svariati, dai primi piatti alle carni, ai formaggi.

DATI TECNICI:

Acidità Totale: 5,10 g/l

Zucchero: 8,00 g/l

SO2 totale: 89 mg/l

SO2 libera: 29 mg/l

Estratto secco netto: 27,6 g/l

Acidità volatile: 0,26 g/l

