



## “Le Olle” Bardolino Superiore DOCG Classico

### ROTWEINE

Alkohol: 14% vol.



**Anbaugebiet:** Region: Veneto. Der Weinberg “La Pra” liegt im typischen Hügelland der östlichen Seite des Gardasees. Hier wurden antike Tonkrüge (italienisch “le olle”) aus der Römerzeit ausgegraben. Daher stammt der Name des Weins. Sie bezeugen, dass in unseren Weinbergen schon im Mittelalter Wein angebaut wurde. Heute sind diese Ausgrabungen im Museum von Venedig ausgestellt.

**Rebsorten:** Der Wein wird in limitierter Menge aus roten Trauben hergestellt: Corvina (65%), Rondinella (25%) und Cabernet Sauvignon (10%). Am Weinberg “La Pra” mit 5000 Weinstöcken pro Hektar, wird ausschliesslich in Spalier angebaut und nach der Guyot-Methode beschnitten. Die Produktion beträgt 7 Tonnen pro Hektar.

**Boden:** Moränischer Boden mit den typischen Steinablagerungen.

**Weinbereitung und Herstellung:** Ein Teil der Trauben aus dem Weinberg “La Pra” (70%) wird nach der Ernte leicht gepresst während der andere Teil der Trauben (30%) für einige Tage getrocknet und anschliessend erst leicht gepresst wird. Fermentierung für 8-9 Tagen unter kontrollierter Temperatur (24°C.) bei täglicher “Delestage”, d.h. der gärende Most wird mit den Traubenschalen durchmischt. Ein Teil des Weins wird anschliessend in Holzfässern gelagert, ein Teil in thermoklimatisierten Edelstahl tanks. Anschliessend werden beide Parteien wieder vereint.

**Beschreibung:** Trockener, körperreicher und intensiver Rotwein, der aus der besten Traubenselektion unseres Weinberges “La Pra” stammt.

**Farbe:** Kräftiges rubinrot, zum granatrot neigend.

**Duft:** Das intensive Bouquet verströmt die Aromen von dunklen, reifen Früchten und edlen Gewürzen.

**Geschmack:** Trocken, kraftvoll und samtig.

**Trinktemperatur:** Bei Zimmertemperatur (18° C.).

**Lagerung:** Dieser Wein kann 3-4 Jahren nach der Weinlese lagern. In einem trockenen, dunklen und gut gelüfteten Raum lagern.

**Serviervorschlag:** Wir empfehlen unseren “Le Olle” gerne zu kräftiger Pasta, Braten, gegrilltem Fleisch und reifen Käsesorten.

---

### TECHNISCHE DATEN:

**Gesamtsäure:** 5,00 g/l

**Zucker:** 8,50 g/l

**SO2 gesamtmenge:** 90 mg/l

**Freies SO2:** 29 mg/l

**Trockene Extrakt Nettomenge:** 26,8 g/l

**Flüchtige/Volatile Säure:** 0,30 g/l