



## “Le Olle” Bardolino Superiore DOCG Classico

### VINI ROSSI

**Alcool:** 14% vol.



**Area di produzione:** Regione Veneto. Vigneto “La Prà” nella zona classica collinare della riva orientale del Lago di Garda, zona ad antica vocazione enoica. Lo testimonia il fatto che, nel corso di recenti scavi all’interno del vigneto, siano state ritrovate intatte antiche anfore per il vino appartenenti al periodo medioevale (oggi conservate in un museo di Venezia e all’epoca chiamate olle).

**Uve:** Prodotto in quantità limitata da uve rosse Corvina (65%), Rondinella (25%) e Cabernet Sauvignon (10%). Il vigneto “La Prà”, con 5000 ceppi ad ettaro, è coltivato esclusivamente a spalliera e potatura a guyot. La produzione è di 70 quintali per ettaro.

**Composizione del suolo:** Terreno di origine morenica, a medio impasto, con scheletro misto ad argilla.

**Sistema di vinificazione:** Le uve, una volta raccolte a giusta maturazione, vengono in parte pigiate immediatamente ed in parte messe a riposo per un breve periodo. La pigiatura, soffice a rulli, avviene a fine ottobre e la fermentazione in rosso prosegue per 8-9 giorni a temperatura controllata (circa 24°C.) con delestage eseguito ogni giorno. L’invecchiamento avviene in un primo tempo in serbatoi termocondizionati e successivamente in botti di legno. L’imbottigliamento è a freddo in linea sterile.

**Descrizione organolettica:** Vino secco, con una spiccata concentrazione e profondità dei caratteri, corposo e armonico, risultato dalla migliore selezione di uve del nostro vigneto “La Prà”. La gradazione alcolica rasenta i 14°C, valori alcolici inediti per il Bardolino.

**Colore:** Rosso rubino violaceo.

**Profumo:** Vinoso, caldo, intenso con sentori di frutta matura, speziato e floreale.

**Sapore:** Asciutto, dal corpo pieno, armonico e robusto.

**Temperatura di servizio:** Da servire a temperatura ambiente (18°C.).

**Conservazione:** Può essere invecchiato per 3-4 anni. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

**Suggerimenti gastronomici:** Vino da arrosti, carne alla griglia e formaggi stagionati.

---

### DATI TECNICI:

**Acidità Totale:** 5,00 g/l

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

**SO2 totale:** 90 mg/l

**SO2 libera:** 29 mg/l

**Estratto secco netto:** 26,8 g/l

**Acidità volatile:** 0,30 g/l