



BELLORA

since 1939

“LE BARBERE” BARDOLINO CLASSICO D.O.C.

DENOMINAZIONE

Bardolino D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

Veneto, provincia di Verona, zona collinare del Lago di Garda in terreni morenici di origine fluvio-glaciale.

VARIETÀ DELLE UVE

Corvina Veronese 50%, Rondinella 35%, Molinara 15%

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale nella prima metà di settembre, pigiatura soffice dell'uva diraspata.

FERMENTAZIONE

In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (26-30°C) per 8-10 giorni con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malo lattica in dicembre.

AFFINAMENTO

Permanenza per circa 3 mesi in serbatoi d'acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,05 g/l.

RESIDUO ZUCCHERINO

4,90 g/l.

DEGUSTAZIONE

I riflessi violacei spiccano sul colore rosso rubino intenso. Al naso dominano i piccoli frutti di bosco a cui seguono caratteristiche note speziate di pepe e rosa canina.

Al palato è asciutto e armonioso e conquista per l'eleganza e la succosa bevibilità.

ABBINAMENTO

Si accompagna egregiamente con ogni tipo di pasta (con sughi di carne, pesce, di verdure), con i risotti e anche paste ripiene come i ravioli. Ottimo sulle zuppe di legumi e la pasta e fagioli veneta. Si sposa con le carni bianche e rosse. Sul lago di Garda, il Bardolino si beve col pesce di lago per esempio col risotto con la tinca o con l'anguilla alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16 °C

