



FARINA
VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

BARDOLINO DOC

Le uve rosse di questo bardolino provengono dai vitigni delle colline moreniche situate ad Est del Lago di Garda. Fine, fragrante, delicatamente fruttato e di facile beva, presenta comunque una buona struttura e una vivace personalità.

VITIGNI:	62% Corvina, 30% Rondinella, 8% Rossara
UBICAZIONE VIGNETI:	Colline dall'Adige al Lago di Garda
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Nord-Sud/Est, media 300 m. slm.
SUOLO:	Morenico-Vulcanico-Calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Parte Pergola, (3800 viti/ha.) e parte spalliera tipo Casarsa e Guyot (4500 viti/ha.)
VENDEMMIA:	Raccolta manuale dell'uva verso metà settembre
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta. Due giorni di macerazione a freddo e fermentazione mai superiore a 25° C, svinatura finale.
AFFINAMENTO:	100% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino brillante. Al naso subito un aroma di rosa selvatica e viola, per poi conquistare con note di prugna, ribes e lampone. In bocca è sapido, asciutto, leggero, morbido.
DATI ANALITICI:	Alcol: 12% vol. Zuccheri: 5 g/l Acidità Totale: 6.10 g/l Acidità Volatile: 0,20 g/l Estratto Secco: 24.80 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Si adatta a primi piatti di ogni tipologia, a secondi di carni bianche o a base di pesce. Ottimo con la pizza, un panino o un pasto veloce.