



FARINA
VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

BARDOLINO CLASSICO DOC

Le uve rosse di questo pregiato vino provengono dai vitigni delle colline moreniche situate ad Est del Lago di Garda, nella zona definita Classica. Fine, elegante, delicato e di facile beva, presenta comunque una buona struttura e una vivace personalità.

VITIGNI:	60% Corvina, 25% Rondinella, 15% tra Molinara e Rossara
UBICAZIONE VIGNETI:	Colline ad Est del Lago di Garda, zona Classica
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Nord/Sud-Est, 300 m. slm.
SUOLO:	Morenico-Vulcanico-Calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Parte Pergola (3800 viti/ha.) e parte spalliera tipo Casarca e Guyot (4500 viti/ha.)
VENDEMMIA:	Raccolta manuale dell'uva da 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. Sprigiona un aroma di rosa selvatica, viola e iris da giovane, poi arriva il fruttato di amarena e lampone. È sapido, gradevolmente asciutto, leggero, armonico.
DATI ANALITICI:	Alcol: 12% vol. Zuccheri: 4 g/l Acidità Totale: 5,90 g/l Acidità Volatile: 0,20 g/l Estratto Secco: 25,30 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Si adatta bene ad antipasti "robusti", primi piatti e secondi di carni bianche