

BARDOLINO CLASSICO DOC

Tipologia Vino rosso secco
Wine Red dry wine

Uvaggio Corvina, Rondinella, Sangiovese
Grapes

Zona di Produzione Zona Classica del Bardolino, nei comuni di Bardolino, Lazise, Garda e Cavaion, sulle colline intorno alla parte sudorientale del Lago di Garda. Altimetria da 100 a 250 mt. s.l.m.
Production area *Classic area of Bardolino, county of Bardolino, Lazise, Garda and Cavaion, on the hilly shores of South East Lake Garda. Altitude from 100 to 250 mt.*

Suolo Morenico, sciolto e ciottoloso
Soil Gravelly, of morenic origin

Sistema di allevamento Guyot, pergola
Growing technique Guyot, pergola

Vinificazione Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 23° a 25°. Macerazione di 7 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno di 20 minuti. Conservazione in acciaio. Fermentazione malolattica completa.
Vinification *Soft pressing of the grapes. Fermentation for 7 days at controlled temperature 23-25° C. Preservation in inox tanks until bottling. Complete malolactic fermentation.*

Affinamento 5 mesi in acciaio
Refinement 5 months in steel

Caratteristiche organolettiche Colore: rosso rubino chiaro. Profumo: vinoso, delicato e gradevole. Sentore di viola mammola. Sapore: sapido, asciutto e vivace. Con caratteristico retrogusto amaro.
Organoleptic aspects *Colour: red light ruby . Bouquet: wine, delicate and pleasant perfume. Sign of viola and violet. Taste: sapid, dry and vivid. With characteristic bitter almond background.*

Gradazione alcolica 12% vol.
Alcohol content

Temperatura di servizio 16-18°C
Serving temperature

Abbinamenti Vino da tutto pasto. Si abbina molto bene ai risotti e paste asciutte. È gradevole inoltre con le carni soprattutto bianche.
Gastronomical combination *Wine for the whole meal, from first courses to meat, both red or white.*

Consumo 1-2 anni
Preservation Can be aged for 1-2 years.



Valetti

Azienda Vinicola Valetti Luigi srl
Via Pragrande, 8 - 37010 Calmasino di Bardolino VR
Tel: +39 045 7235075 - E-mail: valetti@valetti.it - www.valetti.it