

BARDOLINO SUPERIORE CLASSICO DOCG

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 Appassimento delle uve in cassette di legno per 40 giorni per elevare la struttura e concentrare gli aromi. Pigiatura soffice con diraspatura. Temperatura di fermentazione da 18° a 28°. Macerazione di 14 giorni con follature programmate alla frequenza di 2 al giorno di 10 minuti. Conservazione in acciaio. Imbottigliamento dopo un anno. Fermentazione malo-lattica completa.
Vinification *The grapes dry in wood plateau for 40 days en plen air, to elevate the structure and concentrate aromas. Soft pressing of the grapes in mid November. Long fermentation for 14 days at controlled temperature from 18 to 28° C. Bottling after 1 year. Complete Malolactic fermentation.*

Affinamento 6 mesi in acciaio e 6 mesi in botte
Refinement 6 months in steel and 6 months in wood

Caratteristiche organolettiche Colore: rosso rubino carico, con riflessi violacei. Profumo: intenso e persistente, ricorda frutta sotto spirito. Sapore: corposo e armonico, con una spiccata concentrazione dei caratteri.
Organoleptic aspects *Colour: intense ruby red, with purple lights. Bouquet: full and persistent, with hints of ripened fruit. Taste: well bodied and harmonious, with an accentuated concentration of the characters.*

Gradazione alcolica 13,5% vol.
Alcohol content

Temperatura di servizio 18-19°C
Serving temperature

Abbinamenti Vino da arrostiti, carne alla griglia e formaggi invecchiati
Gastronomical combination *With barbecued meats, roasts and seasoned cheeses.*

Consumo 3 anni
Preservation Can be aged for 3 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