

MONTEBALDO BARDOLINO

Tipologia Vino rosso secco
Wine Red dry wine

Uvaggio Fino al 95% Corvina, Rondinella
Grapes Up to 95% Corvina, Rondinella

Zona di Produzione Colline moreniche del comune di Cavaion Veronese, tra il Monte Baldo e il Lago di Garda.
Production area Morenic hills of Cavaion Veronese, between Monte Baldo and Lake Garda.

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

Sistema di allevamento Guyot, pergola
Growing technique Guyot, pergola

Vinificazione Vigneto selezionato Diradamento dei grappoli e vendemmia tardiva. Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 23° a 25°. Macerazione di 9 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno di 20 minuti. Conservazione in acciaio. Fermentazione malolattica completa.
Vinification Selected vineyard. Thinning of the bunches and late harvest. Soft pressing of the grapes. Fermentation for 9 days at controlled temperature 23-25° C. Preservation in inox tanks until bottling. Complete malolactic fermentation.

Affinamento 12 mesi in acciaio
Refinement 12 months in steel

Caratteristiche organolettiche Colore: rosso rubino brillante. Profumo: piccoli frutti rossi, pepe e chiodo di garofano. Sapore: sapido e corposo. Con retrogusto lievemente amarognolo.
Organoleptic aspects Colour: Brilliant red ruby . Bouquet: Little red fruits, pepper and cloves. Taste: sapid and well bodied. With bitter background.

Gradazione alcolica 12,5% vol.
Alcohol content

Temperatura di servizio 16-18°C
Serving temperature

Abbinamenti Sapido e corposo, si abbina a tutte le pietanze con versatilità.
Gastronomical combination Wine for the whole meal, from first courses to meat, both red or white.

Consumo 2-5 anni
Preservation Can be aged for 2-5 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