

# BARDOLINO SUPERIORE CLASSICO DOCG

**Tipologia** Vino rosso secco  
**Wine** Red dry wine

**Uvaggio** Corvina, Rondinella  
**Grapes**

**Zona di Produzione** Zona Classica del Bardolino, sulle colline intorno alla parte  
**Production area** sudorientale del Lago di Garda.  
*Classic area of Bardolino, on the hilly shores of South East Lake Garda.*

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

**Sistema di allevamento** Guyot, pergola  
**Growing technique**

**Vinificazione** Appassimento delle uve in cassette di legno per 40 giorni per  
**Vinification** 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.  
*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** 12 mesi in botte  
**Refinement** 12 months in wood

**Caratteristiche organolettiche** Colore: rosso rubino carico, con riflessi violacei. Profumo:  
**Organoleptic aspects** intenso e persistente, ricorda frutta sotto spirito. Sapore: corposo e armonico, con una spiccata concentrazione dei caratteri.  
*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** 14% 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** 3-5 anni  
**Preservation** Can be aged for 3-5 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