

BARDOLINO CLASSICO DOC

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 Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Temperatura di
Vinification 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.
*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
Organoleptic aspects gradevole. Sentore di viola mammola. Sapore: sapido, asciutto
e vivace. Con caratteristico retrogusto amarognolo.
*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 12,5% vol.
Alcohol content

Temperatura di servizio 16-18°C
Serving temperature

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

Consumo 1-3 anni
Preservation Can be aged for 1-3 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