

# BARDOLINO CLASSICO

Giocoso e leggero, dall'anima sempre giovane. Il Bardolino accompagna la tavola di tutti i giorni, racconta in modo sincero e onesto di se, di questa strana terra tra il Monte Baldo ed il lago di Garda che profuma di lavoro e che ha voglia di buona compagnia.

**Varietà di uva:**

Corvina (80%), Rondinella (10%), Merlot (10%)

**Vigneto:**

San Zeno, Comune di Costermano sul Garda, provincia di Verona  
Esposizione Est; Altitudine 225 mslm

Terreno: Morenico, franco-sabbioso, misto a ciottoli, calcareo, risalente alle glaciazioni del pleistocene

Anno di impianto: 2015 (Guyot). Densità: 4100 ceppi/ha

**Vinificazione e maturazione:**

Uve raccolte nell'ultima parte della stagione, fermentazione e macerazione in vasca di acciaio con rimontaggi leggeri, a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino rimane fino all'estate in vasca, in attesa dell'imbottigliamento.

**Descrizione del vino:**

Rosso rubino tenue. Si scoprono percezioni caratteristiche di arancia rossa e piccoli frutti rossi, fragolina di campo e mora, seguite da salvia, rosa canina e viola. Sullo sfondo ritroviamo note di speziatura dolce, cannella, eucalipto e noce moscata. Giocato sulla facilità di beva, enfatizzata da una percettibile freschezza.

**Dati analitici principali:**

Alcool: 12,5 %

Zuccheri residui: 1 g/l

Acidità totale: 5 g/l

Anidride solforosa totale: 62 mg/l

**Bottiglie prodotte:**

3500 per anno

**Temperatura di servizio:**

Estate: 8-10 °C

Inverno: 12-14 °C

azienda agricola GENTILI  
via Sant'Antonio 271  
37013 - Caprino v.se - provincia di VERONA  
tel +39 339 1651823  
mail: [info@cantinagentili.com](mailto:info@cantinagentili.com)  
[www.cantinagentili.com](http://www.cantinagentili.com)