

SAN VEROLO

MONTEBALDO BARDOLINO

Il Bardolino, il vino principe del Lago di Garda, in questa versione portato alla sua più pura espressione di fresca eleganza, attraverso una vinificazione spontanea che rispetta il territorio e i suoi profumi. Un vino che vuole misurarsi col tempo, senza usare muscolosità e concentrazione



Varietà di uva:

Corvina (80%), Rondinella (20%)

Vigneto:

Valpizzo, Comune di Costermano sul Garda, provincia di Verona
Esposizione Nord-Nord Est; Altitudine 225 mslm

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

Anno di impianto: 2003 (Guyot). Densità: 4000 ceppi/ha

Vinificazione e maturazione:

Le uve usate per questo vino sono le ultime raccolte in vendemmia, frutto di un lungo lavoro fatto in campagna, togliendo foglie e grappoli superflui, per permettere una ottimale maturazione dei grappoli. Una volta in cantina, i chicchi senza il raspo sono messi in macerazione al fresco, senza aggiunta di lieviti. Dopo qualche giorno inizia la fermentazione, che durerà almeno 20 giorni, con bagnatura costante delle bucce. Il vino nuovo, dopo qualche settimana in acciaio per depositare le fecce grossolane, inizia il suo cammino di maturazione in recipienti di terracotta e ceramica, che lo educano all'evoluzione. Viene imbottigliato almeno dopo 18 mesi dalla vendemmia.

Descrizione del vino:

Corpo equilibrato, freschezza, bella lunghezza e profumi fruttati di amarena, ribes e ciclamino. Un vino dal carattere sapido e teso, saporito e piacevole, sempregiovane ma con sicura attitudine all'affinamento. L'alcolicità moderata ne rende facile la beva e lo rende adatto ad abbinamenti gastronomici anche inconsueti, su cibi delicati.

Dati analitici principali:

Alcool: 12,2 %

Zuccheri residui: 1 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Anidride solforosa totale: 73 mg/l

Bottiglie prodotte:

2866 numerate

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
www.cantinagentili.com