



TERRE DI CAVAGION
Bardolino Classico Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Classificazione: Bardolino Classico Superiore D.O.C.G.

Tipo di vino: rosso secco

Prima annata di produzione: 2001

Zona di produzione: 25 ettari di vigneti sulle colline di Cavaion Veronese, nell'entroterra del lago di Garda, nel cuore della zona storica del Bardolino Classico

Tipo di terreno: argilloso-calcareo, tipico delle colline moreniche di origine glaciale

Uve: Corvina 65%, Rondinella 15%, Cabernet 10%, Merlot 10%

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 80 q

Epoca di vendemmia: primi di ottobre

Vinificazione: macerazione a contatto con le bucce per 10 giorni, con fermentazione a temperatura controllata (tra 23 e 25 gradi)

Affinamento: un anno in botti di rovere di grandi dimensioni ed ulteriore affinamento in bottiglia di 3 mesi

Numero di bottiglie prodotte: 25.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino profondo e brillante

Profumi: ricordi intensi di ciliegia croccante e di piccoli frutti di bosco (mora, ribes), accompagnati da note speziate di pepe e leggeri sentori di tabacco da pipa

Gusto: corpo asciutto, morbido, ricco di memorie fruttate, elegantemente speziato, con lieve retrogusto di mandorla. Vino dotato contemporaneamente di considerevole carattere e di apprezzabile beva

Abbinamenti: ideale accompagnamento della tipica cucina veronese (bollito misto con salsa pearà, tortellini di Valeggio), è ottimo in abbinamento con ravioli di carne, arrostiti, brasati, stracotti. Si sposa molto bene con alcuni formaggi invecchiati (Monte Veronese, Asiago, Parmigiano Reggiano, Grana Padano)

Note: primo vino rosso docg del Veneto, è adatto ad un medio invecchiamento

Alcol: 13%