



## VIGNA MORLONGO Bardolino Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Classificazione:** Bardolino Classico D.O.C.

**Tipo di vino:** rosso secco

**Prima annata di produzione:** 1987

**Zona di produzione:** 15 ettari di collina morenica esposta a sud a Cavaion Veronese, nell'entroterra del lago di Garda, al centro della zona storica del Bardolino Classico

**Tipo di terreno:** argilloso-calcareo, tipico delle colline moreniche depositate dai ghiacciai che formarono il lago di Garda

**Uve:** Corvina 55%, Rondinella 30%, Corvinone 15%

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 110 q

**Epoca di vendemmia:** fine settembre-primi giorni di ottobre

**Vinificazione:** ottenuto secondo tradizione mediante macerazione e fermentazione a contatto con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata (tra 22 e 25 gradi). Affinamento per un anno in piccoli contenitori di acciaio inox per conservare la fragranza fruttata del vino, con ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

**Numero di bottiglie prodotte:** 45.000

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** rosso rubino brillante

**Profumi:** delicatamente fruttato e fragrante, con note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes e accenni di spezie

**Gusto:** asciutto, morbido, caratterizzato dalle medesime sensazioni di frutta rossa croccante e di piccolo frutto percepite all'olfatto; leggermente speziato, dotato di equilibrio, freschezza e considerevole bevibilità

**Abbinamenti:** vino estremamente versatile, si sposa a tutto pasto con il tipico menù all'italiana: antipasti misti, pasta al sugo, risotti, ravioli, pasta e fagioli, zuppe di legumi, carni bianche alla griglia e in umido, bolliti misti. Da provare, leggermente fresco, anche col pesce in guazzetto o con polenta e baccalà

**Note:** è da bere preferibilmente giovane e può essere servito anche fresco di temperatura

**Alcol:** 12,5%