

gorgo

*...la terra ...la tradizione
...l'innovazione*

Bardolino Superiore D.O.C.G. Podere Monte Maggiore

Il Bardolino Superiore d.o.c.g., denominazione di origine controllata e garantita, esprime in pieno lo stile che connota l'azienda e i suoi vini: "l'orgoglio della tradizione, il coraggio di rinnovarsi". Abbiamo

scelto una microarea particolarmente vocata, limitato la resa di uva-ettaro e di uva-vino, elaborato una diversa metodologia di vinificazione ed affinamento, per ottenere un vino ricco, che abbia pienezza e struttura tali da reggere lo scorrere del tempo, pur senza perdere la sua individualità specifica, gentile e fruttata, derivante dalle uve delle varietà locali di provenienza.

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara.

Coltivazione e resa: Gujot - 90q/ha con resa massima in vino del 70%

Vinificazione: Con uva sovramaturata in vigna, macerazione a contatto delle bucce per 10 gg. con fermentazione a temperatura controllata tra 25/28°C

Affinamento: 12 mesi, parte in vasche d'acciaio e parte in barrique, poi affinamento in bottiglia.

Colore: Rosso rubino intenso, tendente al purpureo.

Profumo: Intenso di frutti rossi, soprattutto di ciliegia matura e marasca.

Sapore: Morbido e avvolgente, vellutato, giustamente corposo, intenso senza perdere la sua tipicità.

Grad. alcolica: 12,5% vol

Abbinamenti: Primi piatti ricchi e corposi, carni rosse, formaggi saporiti.
Servire a 16/18°C

