

BARDOLINO CLASSICO | ANNATA 2019
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA | VINO BIOLOGICO

● Corvina ● Rondinella

Alcol: 12,00%
Zuccheri residui: 0.0 g/L
Acidità totale: 5.60 g/L
PH: 3.31 g/L
Chiusura: tappo a vite
Tiratura bottiglia: 3300

DRITTO



Questo è Dritto,
il nostro Bardolino.

Un grande Classico leggermente
speziato e fresco, come i piccoli frutti
rossi che lo caratterizzano.
Con lui miriamo al cuore.

tenutalaca.it



Agronomia e pedologia

Suoli: morenici di medio impasto, ricchi di argilla e minerali quali manganese, ferro e calcio; il sottosuolo è ricco di sorgive che mantengono le radici sempre idratate. Il rinnovo della sostanza organica avviene tramite sovescio
Forma di allevamento: guyot, 5500 ceppi/ha; rimpiazzo fallanze manuale
Rese: 90/100 q.li/ha
Altitudine: da 140 a 170 mslm
Esposizione: est/ovest
Viticoltura: biologica certificata, sostenibile a calendario lunare
Vendemmia: manuale, in bins durante la prima metà di settembre

Vinificazione

Selezione: tavolo di selezione vibrante, tavolo di cernita manuale, diraspatura, tavolo di selezione degli acini
Ammostamento: per gravità di uve non pigiate tramite couvon e in percentuale minore non diraspate, frazionamento degli uvaggi
Fermentazione: in inox, criomacerazione a 4°C per 24 ore seguita da una fermentazione termocontrollata fino all'esaurimento degli zuccheri; uso di lieviti selezionati. Delastage e follature giornaliere durante tutto il processo
Affinamento: in acciaio a temperatura controllata sulla feccia nobile
Assemblaggio: in gennaio con luna calante
Imbottigliamento: Lin marzo, con la prima luna calante

Servizio

Tra i 14° e i 18°C, in calice Ballon. Vino moderno, piacevolmente verticale dal colore rubino e di grande beva, parla di Verona attraverso i sentori varietali di pepe rosa e di piacere con quelli di piccoli frutti rossi. Da degustare come aperitivo alternativo o con primi piatti con sughi di verdure, carne bianca, piatti agrodolci, salumi e pizza.

Conservazione

In luogo fresco e buio, preferibilmente tra i 12° ed i 18°C; evitare lunghe soste in frigorifero. Esprime la massima freschezza e bevibilità nei 24-36 mesi successivi all'imbottigliamento.