ACQUISTATO IL .....

Bardolino Classico DOP Ca' de' Rocchi 2014



Il frutto prezioso del Garda

Poche bottiglie di vini veronesi, prodotte nella piccola cantina di Cavaion Veronese e vendute nel solo territorio della provincia di Verona. La storia di Cantine Tinazzi comincia così, alla fine degli anni 60, grazie alla passione a all'impegno di Eugenio Tinazzi.

Nel corso dei decenni successivi lo sviluppo è continuo e costante. Nel 2002 la sede viene trasferita a Lazise, sempre sul Lago di Garda. Oggi Cantine Tinazzi (guidata da Gian Andrea Tinazzi, seconda generazione, insieme ai figli Giorgio e Francesca) è una realtà di respiro internazionale, un progetto articolato in 4 Tenute e 72 ettari vitati, suddivisi tra alcune delle le zone maggiormente vocate del Veneto e della Puglia, una regione su cui l'azienda ha deciso di puntare a partire dal 2001. Cantina Tinazzi è il quartier generale, la Tenuta che maggiormente rispecchia lo spirito originario della tradizione di famiglia. Qui vengono prodotti anche i vini Ca' de' Rocchi (la linea storica dell'azienda), tra cui il Bardolino Classico DOP, frutto delle uve provenienti dai 12 ettari di vigneto della Tenuta Valleselle, acquistata nel 1986 dai frati camaldolesi sulle colline del Lago di Garda, nei pressi di Bardolino, il comune che dà il nome alla denominazione. Un Bardolino "sui generis", giocato sull'intensità del frutto al naso (frutta rossa matura e confettura di lamponi) e sull'assaggio corposo e gradevole. Classico, ovvero prodotto con uve coltivate nella zona storica, che comprende il territorio dei comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano e Cavaion Veronese. Rosso "4 stagioni", perfetto a tavola a tutto pasto in ogni periodo dell'anno!

La Vigna

Terreno	Calcareo-morenico
Esposizione	Est, 200 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 70%, molinara 15%, rondinella 10%, negrara 5%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi ? 2 anni
Abbinamento	Salumi e formaggi, primi piatti, secondi di carne
Vinificazione	Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; al naso piacevoli sensazioni di frutta matura e confettura di lamponi; bocca larga e finale asciutto, corposo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821