ACQUISTATO IL .....

Brol Grande Bardolino Classico DOC 2015



Riscoprire il Bardolino

Il Bardolino è il vino più caratteristico della zona del Garda. Ottenuto dagli stessi vitigni che producono l?Amarone, profuma di erbe aromatiche, con lievi accenni alla cannella e al pepe nero. Il tappo a vite è indicato per conservare ottimamente il vino...anche se in Italia non ci siamo ancora abituati all'idea!

?Nata nel 62, terza di sei fratelli, coltivo vigne e produco vini a Cavaion Veronese, nel cuore della zona di produzione del Bardolino.? Matilde Poggi esordisce così, nella presentazione che fa di sé sul sito della sua azienda, Le Fraghe (che invitiamo a leggere per intero). Il vino come destino, sin da quando, ancora bambina, ogni ottobre prendeva parte con gioia alla vendemmia. Poi il vino come scelta, a partire dalla SUA prima vendemmia nel 1984. E infine il vino come impegno, da quando nel 2013 è subentrata a Costantino Charrère come presidente della FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti). Chi è il vignaiolo indipendente? È il vignaiolo che coltiva le sue vigne, imbottiglia il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto. Come Matilde, che oggi coltiva, prevalentemente a corvina, 28 ettari di vigneto in regime biologico. La denominazione principale è il Bardolino, simbolo di un territorio a cui Matilde è profondamente legata: il Monte Baldo che domina a nord, il Lago di Garda con un clima tipicamente mediterraneo, la Valdadige lungo la quale scendono i venti freschi. Per il suo Bardolino Matilde ha scelto il tappo a vite: perché è quello che meglio sa mantenere le caratteristiche organolettiche come lei le ha concepite, e le permette di usare molta meno solforosa.

La Vigna

Terreno	Morenico glaciale
Esposizione	Sud, 190 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 80% , Rondinella 20%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Carni rosse, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	Le due uve vengono vinificate separatamente; fermentazione con macerazione per 7-8 giorni; un delestage e un rimontaggio ogni giorno; fermentazione malolattica svolta; affinamento in botti di legno da 40 hl per 8 mesi
Sensazioni	Rosso rubino, al naso sensazioni speziate e di erbe aromatiche, all'assaggio è snello e longilineo

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