



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

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

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821