ACQUISTATO IL .....

Bardolino DOP Ca' de Rocchi 2021 2021



Il veronese che guarda al lago di Garda

La parentela con i classici vini della Valpolicella è evidente. Stesse, infatti, sono le uve di partenza, ossia Corvina, Rondinella e Molinara. Quello che cambia è la zona di provenienza. Dalle colline e dal fondovalle della Valpolicella, ci si sposta di qualche chilometro per giungere sulle rive del lago di Garda. Qui il grande specchio d'acqua ha un effetto mitigante sul clima, con un benefico effetto anche sulla maturazione delle uve. Quelle impiegate in questo caso dalla famiglia Tinazzi provengono dalla Tenuta Valleselle. Circa 12 ettari di vigneto, sulle colline del Bardolino. Vinificazione e affinamento in acciaio, questo vino si presenta nel calice di un bel colore rosso vivo, non eccessivamente profondo. Al naso rivela un bouquet delicato, con note fruttate, in prevalenza di ciliegia e marasca. In bocca, invece, è soprattutto fresco. Un vino dotato di un'ottima bevibilità, facile da abbinare a primi e secondi piatti di media intensità.

"Nomen omen", dicevano gli antichi romani. E questo detto si applica alla perfezione alla famiglia Tinazzi dal momento che, nella tradizione veronese, con questo termine si indicavano i recipienti dove si metteva a fermentare l'uva per fare il vino. La storia di questa bella azienda famigliare inizia negli anni 60. Siamo sulle rive del Lago di Garda. Qui, per la precisione a Cavaion Veronese, Eugenio Tinazzi fonda la sua piccola azienda vitivinicola per produrre e vendere i vini della zona. Con l'arrivo in azienda del figlio Gian Andrea, ancora giovanissimo, la Tinazzi inizia un percorso di crescita tumultuosa che porta la piccola realtà veneta prima ad espandersi nelle principali aree della Valpolicella, e poi a fare il salto e acquistare nuove tenute in Puglia. Oggi ad affiancare Gian Andrea nell'attività di famiglia sono arrivati Francesca e Giorgio, la terza generazione. Gli obiettivi da raggiungere sono ancora molti e i mercati da conquistare non mancano di certo.

La Vigna

Terreno	medio argilloso
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 75%, Rondinella 10%, Molinara 15%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura delle uve con successiva fermentazione con macerazione per 7/9 giorni a temperatura controllata di 20/24 °C. Pressatura soffice
Sensazioni	Colore rosso tendente al cerasuolo. Profumo: Bouquet delicato con note fruttate, in prevalenza ciliegia e marasca. Sapore: Fresco ed armonico si distingue per l'ottima bevibilità.

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