



ACQUISTATO IL .....

Bardolino DOC

2016



*Svinando*

## Dalle rive del Garda il rosso per tutte le stagioni

Per chi pensa che l'estate debba essere una dolorosa e forzata astensione dai vini rossi, ecco il Bardolino di Le Fraghe. La nuova annata 2016 è in grandissima forma: fruttato, succoso, con una speziatura più dolce, grazie all'annata più calda che lo ha reso ancora più ricco e godibile.

Nel bicchiere è un crescendo di noce moscata che si adagia su un fondo di rosa canina. La bocca è sottile ma rotonda, piena senza essere pesante. Un rosso perfetto a tutto pasto, iper bevibile e adatto a un incredibile varietà di abbinamenti: anche con il pesce, come vuole la tradizione nella zona del Garda. 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, ricco di sedimenti minerali

**Esposizione** Sud/Sud-ovest, 220m s.l.m.

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 5.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Rosso fermo secco DOC

**Provenienza** Veneto

**Uve** Corvina 80%, Rondinella 20%

**Gradazione** 12,5% vol.

**Temp. Servizio** 15°

**Quando Berlo** Perfetto quest'estate, conservabile ancora 2 anni

**Abbinamento** Minestre, carni bianche, formaggi freschi e pesce di lago

**Vinificazione** Diraspatura, pigiatura, lieviti indigeni, fermentazione a max 25° in acciaio inox, malolattica in coda all'alcolica. Affinamento in acciaio fino a marzo epoca del primo imbottigliamento. Più imbottigliamenti durante l'anno

**Sensazioni** Annata calda, si traduce nel vino con sensazioni maggiormente fruttate e con una speziatura più dolce, rendendo il vino più ricco e godibile

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