



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 familiare 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 Rosso Fermo Secco DOC

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. 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