



ACQUISTATO IL

Bardolino DOC Classico 2021

2021

Inebriante e vinoso



Svinando

Da vigneti di collina situati nei comuni di Lazise e Bardolino, ad Est del Lago di Garda, Santa Sofia ricava le uve con cui produce questo tipico Bardolino DOC Classico. Corvina, Rondinella e Molinara, in percentuali via via decrescenti, questo rosso del territorio nasce da una lavorazione accurata che prevede prima la diraspatura e pigiatura soffice delle uve, a cui segue una fase di macerazione di circa 7 giorni in vasche di acciaio inox. Poi, dopo la svinatura, nell'autunno successivo, il vino subisce la fermentazione malolattica e, dopo un breve passaggio sempre in acciaio, è pronto per essere imbottigliato. Colore rubino con tenui riflessi ancora violacei, al naso risulta inebriante e vinoso. Sprigiona ricordi di amarene e lamponi, poi radice di liquirizia e cuoio. In bocca è gradevolmente snello, finemente tannico, con un finale piacevolmente amaro. Succoso, croccante, fresco e persistente, si sposa bene con primi piatti a base di funghi e carni bianche. La tradizione del Garda, però, vuole che lo si abbinati a polenta (bianca) e stoccafisso, ossia baccalà.

"E' posta in un bellissimo sito, cioè sopra un colle in ascesa facilissima, che discopre parte della città ed è tra due vallette: tutti i colli intorno sono amenissimi e copiosi di buonissime acque". E' con queste parole che Andrea Palladio descriveva i luoghi dove oggi si trova l'azienda Santa Sofia. Siamo in Valpolicella, terra del vino. Le cantine si trovano nella parte sottostante e a lato di Villa Santa Sofia, in passato conosciuta come Villa Serego. Iniziata nel 1560 su disegno di Andrea Palladio, la villa fu costruita su commissione di Marcantonio Serego, nobile molto stimato e sposato a Ginevra Alighieri. Cantina storica del territorio (nel vero senso del termine), Santa Sofia è oggi di proprietà di Giancarlo Begnoni. Circa 40 ettari vitati, da cui si ottengono vini dallo stile classico e tradizionale. Del resto, in un luogo come questo, sarebbe impossibile che non fosse così.

La Vigna	
Terreno	morenico glaciale
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 55%, Rondinella 30%, Molinara 15%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice delle uve, macerazione circa 7 giorni in acciaio inox, fermentazione malolattica svolta in autunno
Sensazioni	Di garbata intensità, il sorso è gradevolmente snello, retto da una finissima trama tannica

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