

Saint Valery

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VARIETA' DELLE UVE

Corvina, Rondinella, Sangiovese.

VIGNETO

Sistema di allevamento: doppia cortina.
Ceppi per ettaro: 6000.

TERRENO

Medioimpasto di origine morenica,
calcareo/argilloso e sassoso.
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda e terza decade di Settembre.

RESA

Uva: 100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso
a cappello sommerso con rimontaggi
periodici giornalieri a temperatura
controllata (18-20°C).
Conservazione in serbatoi inox
termocondizionati.
Imbottigliamento in linea sterile
tappatura sottovuoto.

DATI ANALITICI*

Grado alcolico: 12% vol.
Estratto secco netto: 23 g/l
Zuccheri riduttori: 5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 50-60 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino chiaro.
Profumo: intenso, vinoso e delicato.
Sapore: pieno e ben equilibrato.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: si consiglia di
accompagnare ad antipasti,
primi, secondi piatti e carni alla griglia.
Note di servizio: servire alla
temperatura di 16-18°C.

*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda
dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola
Giarola®

Az. Agr. UMBERTO GIAROLA - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - www.vinigirola.com - info@vinigirola.com