

BARDOLINO SUPERIORE - SPERONÀ

Denominazione di origine Controllata e Garantita



Vitigni

Uve: Corvina Veronese, Rondinella, Sauvignon.

Sistema di allevamento: doppia cortina.

Ceppi per ettaro: 6000.

Terreno: medioimpasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.

Altitudine: 140-160 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre.

Resa: 70 q.li/Ha



Vinificazione

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C). Durata della macerazione 25 giorni circa. Maturazione: minimo 12 mesi in barriques di rovere francese. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi circa.



Note organolettiche

Colore: rosso porpora intenso.

Profumo: speziato con sentori di cannella e un finale di delicati frutti rossi.

Sapore: estremamente elegante con tannino ben neutralizzato dalla dolcezza fluente della sua balsamica polpa di ribes e frutti di bosco.



Dati analitici*

Grado alcolico: 13% vol

Estratto secco netto: 28 g/l

Zuccheri riduttori: 5,5 g/l

Acidità totale: 5,15 g/l

Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l



Accompagnato a carni rosse, arrostiti e cacciagione rievoca banchetti in castelli medioevali. Ottimo anche da accompagnare al bollito, arrostiti, brasati e stracotti, e con salumi e formaggi stagionati.

Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C.

Formati

Classica 0,75 L