



# ZENATO®

## **BARDOLINO D.O.C.**

Il nostro Bardolino è prodotto nella zona che si affaccia sulla costa sud-orientale del Lago di Garda, tra Bardolino e Peschiera, ed il vicino entroterra. Si ottiene dalla vinificazione di tre uve: Corvina, Rondinella e Molinara.



**Vitigni:** 65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara

**Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto:** tra Bardolino e Peschiera; zona pedecollinare a Sud - Est del Lago di Garda.

**Altitudine media dei terreni:** 100-150 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** morenico, con scheletro consistente e presenza di limo.

**Sistema di allevamento e densità d'impianto:** pergola e guyot. Da 2.700 a 3.000 piante per ettaro.

**Età media delle vigne:** 30 anni

**Carico di gemme:** 8/10 per pianta

**Resa per ettaro:** 120 quintali

**Epoca e conduzione della vendemmia:** fine settembre, inizio ottobre.

**Vinificazione:** le uve, diraspate e pigiate, vengono fatte fermentare per 10 giorni in serbatoi di acciaio alla temperatura di 26°C. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice.

**Colore:** rosso rubino.

**Profumo:** ciliegia e viola, delicato.

**Sapore:** asciutto, sapido con note di mandorle, armonico.

**Temperatura di servizio:** 14- 16°C.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo con primi piatti, carni bianche e formaggi non molto stagionati.