



# Bardolino Superiore

*Colline di Colà*

**Classificazione:** D.O.C.G.  
(Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

**Vitigni:** Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Produzione per ettaro:** 80 q/ha

**Tipo di raccolta:** meccanizzata.

**Tecnica di vinificazione:** delicata diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione in rosso per 15 giorni a temperatura controllata (20°C.), fermentazione malolattica, conservazione in botti di legno.

**Affinamento:** 6-9 mesi in barrique e 6 mesi in botti piccole di cemento vetrificato

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** molto intenso e fine, fruttato, note speziate e di cioccolato, leggermente floreale ed erbaceo, persistente

**Sapore:** esprime grande morbidezza, buona alcolicità, struttura, freschezza e delicata tannicità, con persistenza molto lunga.

**Gradazione alcolica:** 13,5%

**Periodo di consumo ottimale:** da 1 a 4 anni.

**Temperatura di servizio:** stappare la bottiglia qualche minuto prima 18 - 20°C.

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti, primi piatti al ragù o con funghi e piselli, sarde in saor o aringhe sott'olio con polenta, carni rosse, brasati, selvaggina in umido, lessato con pearà, formaggi stagionati e stravecchi.

**Storia e curiosità:** con decreto del 1 agosto 2001 è stata assegnata la denominazione di origine controllata e garantita (d.o.c.g.) al vino Bardolino Superiore.



**BERGAMINI**  
Azienda Agricola