

Bardolino

Colline di Colà

Classificazione: D.O.P.

(Denominazione di Origine Protetta)

Vitigni: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara, Sangiovese

Sistema di allevamento: pergola doppia

Produzione per ettaro: 110 q/ha

Tipo di raccolta: manuale

Tecnica di vinificazione: delicata pigiatura delle uve, fermentazione in rosso per 6-7 giorni a temperatura controllata (20°C.), conservazione in botti di cemento vetrificato o acciaio.

Affinamento: 3 mesi in botti di acciaio (o di cemento vetrificato)

Colore: rosso rubino vivace

Profumo: intenso, complesso e fine, delicato, vinoso, leggermente fruttato e fragrante (note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes), accenni di spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero)

Sapore: delicato, abbastanza morbido, di giusto corpo, ottimo equilibrio tra freschezza, tannicità e alcolicità, di considerevole bevibilità

Gradazione alcolica: 12%

Periodo di consumo ottimale: da 1 a 2 anni

Temperatura di servizio: stappare la bottiglia al momento e servire a 16 - 18°C

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto per eccellenza, si abbina molto bene a primi piatti (a base di carne, pesce, verdure, funghi), pasticcio di lasagne, zuppe di legumi, pasta e fagioli, bollito misto, carni bianche alla griglia o al forno, polenta e baccalà.

Storia e curiosità: il nome Bardolino, sicuramente di origine germanica, potrebbe derivare, come vuole la leggenda, da Bardali, figlia del re Axuleto e nipote di Manto, fondatrice di Mantova e cantata dal poeta latino Virgilio e da Dante Alighieri nella Divina Commedia. Nel periodo medioevale la produzione del Bardolino fu continuata dai Monaci della Chiesa di San Colombano, che salvarono questo vino dalla sua scomparsa. Fino al 1800, per produrre il Bardolino, era diffusa l'usanza di far fermentare il mosto in alcune cavità in zone impermeabili del terreno coperte da lastre di pietra



BERGAMINI
Azienda Agricola