



CORTE GIARA



# BARDOLINO DOC 2020



Bardolino D.O.C.



Corvina Veronese 50%, Rondinella 35%, Molinara 15%



**Regione** Veneto

**Collocazione geografica** Zona collinare del Lago di Garda

**Altitudine** 200 m s.l.m.

**Esposizione** Sud-Sud/Ovest

**Tipologia di terreno** Colline moreniche di origine fluvio-glaciale

**Sistema di allevamento** Pergola

**Età media delle viti** 33 anni

**Densità di impianto** Circa 3,000 viti/Ha



**Vendemmia** Raccolta manuale effettuata nella prima settimana di settembre

**Pigiatura** Soffice, dell'uva diraspata

**Fermentazione** In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

**Temperatura di fermentazione** 26-30°C

**Durata della fermentazione** 8-10 giorni con rimontaggi giornalieri periodici

**Fermentazione malolattica** Naturalmente svolta a dicembre

**Affinamento** Permanenza per circa 3 mesi in acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia



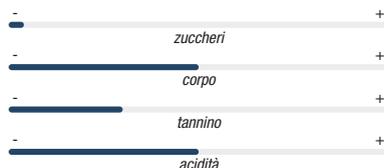
**Grado alcolico** 12,24% Vol

**Acidità totale** 5,35 g/l

**Zuccheri residui** 2,7 g/l

**Estratto secco** 28,9 g/l

**pH** 3.46



Il 2020 non è stato certo un anno fortunato, lo sappiamo: la pandemia, gli uragani, la grandine. La natura ha però saputo stupirci anche questa volta, e dobbiamo ritenerci fortunati per essere stati risparmiati dagli eventi atmosferici violenti che si sono abbattuti su zone non lontane da noi della provincia di Verona. La maturazione delle uve è andata un po' a singhiozzo, soprattutto per le precipitazioni durante il periodo estivo. Il bel tempo di settembre, assieme alla nostra scelta di non accelerare la raccolta, ha consentito di vendemmiare comunque uve di ottima qualità. Una vendemmia che per i motivi che abbiamo citato si è prolungata, e che come tutte le vendemmie lunghe ha permesso di scegliere il momento migliore di raccolta in ogni singolo appezzamento e per ogni singola varietà. Le lavorazioni in vigna effettuate nelle ultime settimane, ma anche nei mesi precedenti, per contenere la vigoria delle piante e selezionare i grappoli, hanno fatto il resto.



Tutta la fragranza e l'immediatezza della rossa tipologia gardesana. Un calice dai riflessi rubino trasparenti che anticipano profumi freschi, di piccoli frutti rossi maturi, spezie e una delicata sfumatura di iris. In bocca il sorso è agile, succoso e contraddistinto dalla sapidità che caratterizza i vini della sponda orientale del Garda.



frutti rossi maturi



spezie



iris



Tagliatelle al sugo di pomodoro, spaghetti alle vongole in rosso, carni bianche e delicate, coniglio in umido, trota alla mugnaia con contorno di verdure cotte al vapore.



Servire alla temperatura di 15-16°C e stappare la bottiglia poco prima del consumo.

ml 750 ml