



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Prodotto nella zona che si affaccia sulla costa sud orientale del Lago di Garda, tra Bardolino e Peschiera, questo vino deriva dalla vinificazione in rosso di uve Corvina Veronese, Rondinella e Molinara.

È un vino giovane, di colore rosso rubino con riflessi violacei, che al naso esprime le sue caratteristiche fruttate.



VITIGNI

65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara

COLLOCAZIONE 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

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