

VILLA CORDEVIGO

VILLA CORDEVIGO BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO BIOLOGICO



Classificazione: Bardolino doc classico biologico

Tipo di vino: rosso

Prima annata di produzione: 2015

Zona di produzione: vigneti a conduzione biologica nella Tenuta di Villa Cordevigo a Cavaion Veronese

Tipo di terreno: argilloso di origine fluvio glaciale

Uve principali: Corvina, Rondinella, Corvinone

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: ca. 115 q/ha

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione con le bucce per 10 giorni

Affinamento: in acciaio per circa un anno

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Profumi: al naso emerge un'importante speziatura con note di pepe nero, seguita da sentori di fiori (viola) e ciliegia molto matura

Gusto: morbido, caldo e sapido, caratterizzato da considerevole bevibilità. Piacevoli sensazioni di pepe e frutta rossa, avvertibili nel finale

Abbinamenti: vino estremamente versatile, si sposa a tutto pasto con il tipico menù all'italiana: antipasti misti, pasta al sugo, risotti, ravioli, pasta e fagioli, zuppe di legumi, carni bianche alla griglia e in umido, bolliti misti. Da provare, leggermente fresco, anche col pesce in guazzetto o con polenta e baccalà

Alcol: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 16°-18°C