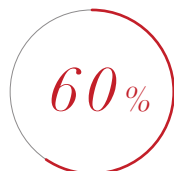


Bardolino DOC

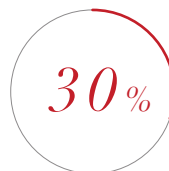


RECCHIA

DAL 1906



**Corvina
Veronese**



Rondinella



Molinara

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E TECNICHE DEL VINO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Dai vigneti Poderi del Roccolo localizzati sul versante orientale del Lago di Garda. Terreno di origine morenica con buona dotazione di sabbia e scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola veronese con densità di circa 3000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO

Da una resa di 12.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 80 ettolitri di vino.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata dalla metà del mese di settembre. Le uve vengono immediatamente vinificate.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura delle uve. La macerazione ha una durata di 7-10 giorni ed avviene alla temperatura controllata di 18°-20°C. La fermentazione è tradizionale, viene effettuata in vinificatori di acciaio inox.

MATURAZIONE

Permanenza in serbatoi di acciaio per 4 mesi.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

SHELF LIFE

Da bersi giovane, preferibilmente in annata.

PROFILO ORGANOLETTICO E DATI TECNICI

COLORE

Colore rosso rubino, brillante con riflessi violacei.

PROFUMO

Profumo fruttato e floreale: fragole, lamponi e viole.

SAPORE

Gusto piacevolmente sapido, equilibrata freschezza, leggero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna ad antipasti, primi piatti, alle verdure, alle carni bianche e rosse ed ogni pasto non troppo impegnativo. Da provare freddo con portate di pesce e pasta.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 12,50 % vol

Zuccheri riduttori: 3 g/l

Estratto non riduttore: 24 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

pH: 3,50