



# RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini

L'azienda Recchia ama fare e proporre vini nati e cresciuti nella loro terra, che sappiano esprimerne le peculiarità. È seguendo questa ispirazione che nel 1987 l'Azienda acquista una proprietà nel comune di Castelnuovo del Garda, sotto l'influsso dell'aria mite del grande lago, dando inizio a una piccola ma qualitativamente eccellente produzione di Bardolino, Bardolino Chiaretto, Custoza, Custoza Spumante Brut e Bardolino Chiaretto Brut. Vini semplici, di grande bevibilità, equilibrati, di moderata alcolicità di piacevole freschezza e sapidità senza eccessi, adatti quindi per ogni occasione di consumo non troppo impegnativo.

## Bardolino D.o.c.

Il rosso giovane dei vigneti del Garda, apprezzato per il suo gusto piacevolmente sapido e armonico e per le sue caratteristiche note floreali. Semplice ed equilibrato, poco alcolico, adatto per ogni occasione. Si accompagna ad antipasti e piatti di verdure, a carni bianche e rosse, da sperimentare ben freddo sul pesce. A tavola, un giovane vecchio amico: vivace e sincero.



### *Vitigni*

40% Corvina Veronese 40% Rondinella 10% Molinara, 10% Altri.

### *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 4-5 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.

**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** 12°-16°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 5 g/l  
Estratto non riduttore: 24 g/l  
Acidità totale: 5,5 g/l  
pH 3,50

