



Azienda Agricola  
*Villa Medici*

VERONA - ITALY

# BARDOLINO

## D.O.C. CHIARETTO

### ITALIANO

**Zona viticola:** Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

**Terreni:** Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

**Forma di allevamento:** Cordone speronato basso, Guyot per la varietà Corvina.

Produzione massima: 110 ql/ha

**Vinificazione:** Raccolta dell'uva in piccoli contenitori. Pigiatura e diraspatura. Raffreddamento del mosto e permanenza in pressa a contatto delle bucce per circa 8-12 ore prima della pressatura soffice. Fermentazione in botti d'acciaio alla temperatura controllata di 18°C per circa 10 giorni.

#### **Note organolettiche**

**Colore:** Corallo acceso.

**Profumo:** Fresco e fruttato.

**Sapore:** Sapido, morbido, vivace.

### INGLESE

**Wine growing area:** Vineyards located in the Municipality of Sommacampagna (Verona) on the last buttresses of the Eastern morainal hills in the Lake Garda area.

**Terrain:** Chalky, clayey, stoney in parts and well exposed.

**Type of cultivation:** Low spurred cordon, Guyot for the Corvina variety.

**Maximum yield:** 110 ql/ha

**Vinification:** Grapes harvested in small containers. Pressing and destemming. Must cooled and kept in contact with grape skins for about 8-12 hours before soft pressing. Fermented in steel barrels at a controlled temperature of 18°C for about 10 days.

#### **Organoleptic notes**

**Colour:** Bright coral.

**Bouquet:** Fresh and fruity.

**Taste:** Tangy, Soft, lively.

### TEDESCO

**Weinbaugebiet:** Weinberge in der Stadtgemeinde von Sommacampagna (Verona) auf den letzten Ausläufern der östlichen Moränenhügel des Gardasee-Beckens.

**Böden:** Kalkhaltig, tonhaltig, örtlich steinig mit guter Lage.

**Zuchtform:** Niedriges Ausläufersystem, Guyot bei der Sorte Corvina.

**Maximale Produktion:** 110 Zentner/ha

**Weinbereitung:** Lese der Trauben in kleinen Behältern. Maischen und Abbeeren.

Kühlung des Mostes und Verbleib in der Presse im Kontakt mit den Schalen über 8-12 Stunden vor dem schonenden Pressen. Gärung in Stahlfässern bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C über etwa 10 Tage.

#### **Organoleptische Angaben**

**Farbe:** Leuchtendes Korallrot

**Duft:** Frisch und fruchtig.

**Geschmack:** Wohlschmeckend, weich, lebendig.



Corvina 60%  
Rondinella 35%  
Sangiovese 5%



Servire a 12°-14° C  
Serve to 12°-14° C  
Dienen dazu 12°-14° C



12,5% vol

