



Azienda Agricola
Villa Medici

VERONA - ITALY

BARDOLINO

D.O.C.G. SUPERIORE

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: 70 q/ha

Vinificazione: Raccolta dell'uva in piccoli contenitori. Pigiatura e diraspatura. Fermentazione a contatto della buccia alla temperatura controllata di 25°C in botti di acciaio per circa 20 giorni. Affinamento in botti di acciaio e per il 25% in barrique di rovere per circa 6 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Note organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Speziato con sentori di frutta matura (marasca, ciliegia).

Sapore: Speziato, avvolgente, denso di frutto rosso.

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: 70 q/ha

Vinification: Grapes harvested in small containers. Pressing and destemming. Fermentation in contact with grape skins at controlled temperature of 25° C in steel barrels for about 20 days. Refinement in steel barrels and 25% in barrique oak barrels for about 6 months. Final refinement in the bottle for about 3 months.

Organoleptic notes

Colour: Deep ruby red.

Bouquet: Spicy with a hint of mature fruit (marasca, cherry).

Taste: Spicy, enveloping, dense with red fruit.

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: 70 Zentner/ha

Weinbereitung: Lese der Trauben in kleinen Behältern. Pressen und Abbeeren. Gärung in Kontakt mit der Schale bei einer kontrollierten Temperatur von 25° C über etwa 20 Tage in Stahlfässern. Verfeinerung in Stahlfässern und zu 25% in kleinen Barrique-Fässern aus Rovere-Eichenholz über etwa 6 Monate. Weitere Verfeinerung in der Flasche über mindestens 3 Monate.

Organoleptische Angaben

Farbe: Intensives Rubinrot.

Duft: Würzig mit Spuren von reifem Obst (Sauerkirsche, Süßkirsche).

Geschmack: Würzig, einhüllend, dicht nach roten Früchten.



Corvina 55%
Rondinella 30%
Molinara 15%



Servire a 14°-16° C
Serve to 14°-16° C
Dienen dazu 14°-16° C



13,5% vol

