



VILLA MEDICI

Bardolino

DOC

Il rubino del nostro lago al tramonto



PROFILO

È un vino con una storia molto antica, tipica espressione delle colline orientali del lago di Garda. Nasce da un taglio fra Corvina e Rondinella, vitigni autoctoni del territorio veronese, ed è un vino rosso vivace, fresco e fruttato molto apprezzato perché morbido e leggero.

OCCASIONE DI CONSUMO

È il vino per tutti i giorni che, a detta dei nostri antenati, "fa buon sangue". È ideale per accompagnare secondi piatti a base di carne o salumi. A noi piace berlo con le tripe alla parmigiana come è tradizione nell'antica fiera agricola di Sommacampagna.

ZONA VITICOLA

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

TERRENO

Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000/4100 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

110 q/ha

PERIODO DI VENDEMMIA

Settembre / inizio ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura e diraspatura. Fermentazione a contatto della buccia alla temperatura controllata di 25 °C in botti di acciaio per circa 20 giorni.

NOTE ORGANOLETICHE

 Rosso rubino

 Fine con sentore di ciliegia e more

 Sapido, morbido, vivace



65% Corvina
35% Rondinella



Servire a
14° - 16° C



13 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY