



VILLA MEDICI

Bardolino

SUPERIORE DOCG

Il calore sincero della nostra amicizia



PROFILO

Grazie alla maturazione spinta delle uve nel vigneto e grazie al prolungato affinamento in botti d'acciaio, Il Bardolino Superiore risulta essere l'espressione più intensa del grande potenziale del vitigno Corvina.

**OCCASIONE
DI CONSUMO**

Il Bardolino Superiore è un vino dal carattere intenso ma gentile, ospite gradito delle cene piacevolmente conviviali. Si accompagna con eleganza a secondi piatti a base di carne.

**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**

70 q/ha

**PERIODO
DI VENDEMMIA**

Fine settembre / 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. Affinamento in botti di acciaio.

**NOTE
ORGANOLETICHE**



Rosso rubino intenso



Speziato con sentori di frutta matura [marasca, ciliegia]



Speziato, avvolgente, denso di frutto rosso



65% Corvina
35% Rondinella



Servire a
14° - 16° C



13,5 % vol

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