



VILLA MEDICI

Bardolino

SUPERIORE DOCG

Die wahre Wärme unserer Freundschaft



PROFIL Dank der gedrängten Reifung der Trauben im Weingarten und des langen Ausbaus ins Stahlfässern ist der Bardolino Superiore die intensivste Ausdrucksform des besonderen Potenzials der Rebsorte Corvina.

WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD Der Bardolino Superiore ist ein Wein mit intensivem und gleichzeitig angenehmem Charakter, der gerne bei Abendessen in guter Gesellschaft getrunken wird. Er passt sich auf elegante Weise zweiten Gängen mit Fleisch an.

WEINBAUGEBIET Weingärten im Ort Sommacampagna (Verona) auf den letzten Absenkungen der östlichen moränischen Hügel im Becken Bacino Benacense.


BODEN Kalkhaltig, lehmig, lokal felsig mit guter Exposition.

ERZIEHUNGSFORM Guyot **DICHTE DER ANLAGE** 4.000-4.100 Pflanzen pro Hektar

ERTRAG PRO HEKTAR 70 q/ha **WEINLESE** Ende September/Oktober

WEINBEREITUNG UND AUSBAU Zerkleinern und Entstielen. Fermentation unter Kontakt mit der Schale bei kontrollierter Temperatur von 25 °C in Stahlfässern für ca. 20 Tage. Ausbau in Stahlfässern.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN  Intensives rubinrot

 Würzig mit noten von reifen Früchten (Maraska-Kirsche, Kirsche)

 Würzig, angenehm, voller roter Früchte



65% Corvina
35% Rondinella



Alkoholgehalt:
14° - 16° C



13,5 % vol

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