



VILLA MEDICI

Bardolino

DOC

Der Rubin des Sonnenuntergangs an unserem See



PROFIL Dieser Wein zeichnet sich durch eine sehr lange Geschichte aus und ist ein typisches Produkt der östlichen Hügel des Gardasees. Er entsteht aus einem Verschnitt von Corvina und Rondinella, zwei autochtonen Rebsorten des Gebiets um Verona, und ist ein lebhafter, erfrischender und fruchtiger Rotwein, der insbesondere aufgrund seiner Weichheit und Leichtigkeit geschätzt wird.

WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD This is an everyday wine that, according to our ancestors, 'enlivens the spirit'. It is ideal with second courses of meat or cold cuts. We like to drink it with tripe Parmesan, as is tradition at the old agricultural fair in Sommacampagna.

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 110 q/ha **WEINLESE** September/Anfang 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.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN  Rubinrot  Fein mit Noten von Kirschen und Brombeeren  Vollmundig, weich, lebhaft



 65% Corvina
35% Rondinella

 Alkoholgehalt:
14° - 16° C

 13 % vol

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