

Speronà

BARDOLINO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VARIETA' DELLE UVE

Corvina, Rondinella, Sangiovese,
Cabernet Sauvignon.

VIGNETO

Sistema di allevamento: doppia cortina.
Ceppi per ettaro: 6000.

TERRENO

Medioimpasto di origine morenica,
calcareo/argilloso e sassoso.
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di Ottobre.

RESA

Uva: 70 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso
a cappello sommerso con rimontaggi
periodici giornalieri a temperatura
controllata (20-22°C).

Maturazione: minimo 12 mesi in
barrique di rovere francese.

Imbottigliamento in linea sterile,
tappatura sottovuoto.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi circa

DATI ANALITICI*

Grado alcolico: 13% vol.

Estratto secco netto: 28 g/l

Zuccheri riduttori: 4,5 g/l

Acidità totale: 5,15 g/l

Anidride solforosa totale: 60-70 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: vinoso, delicato e fragrante.

Sapore: pieno e armonico.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: a seguito di un'accurata
vinificazione si ottiene questo vino
corposo dal sapore molto armonico
e dall'aristocratico fondo di frutti di
bosco.

Accompagnato a carni rosse, arrosti
e cacciagione rievoca banchetti in
castelli medioevali.

Note di servizio: stappare almeno
un'ora prima del consumo, servire alla
temperatura di 16-18°C.

*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda
dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola
Giarola

Az. Agr. UMBERTO GIAROLA - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - www.vinigiaraola.com - info@vinigiaraola.com