

## Bardolino Doc 2018 - Iagosud



Nazione: Italia  
Regione: Veneto  
Genere: Vino  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: 80% Corvina, 20% Rondinella  
Annata: 2018  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: Inox  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 12  
Tappo: Vite  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Un Bardolino tanto agile quanto sveglio, dalla trama fitta e incalzante, loquace. Succoso, fragrante ed elegante, polpa fresca. Al naso spiccano sentori fruttati di marasca, fragola, lampone.

Siamo a Castelnuovo del Garda, su una piccola altura a sud. Vigne a spalliera e a pergola veronese che crescono su un terreno di origine prevalentemente morenica, ciottoloso e calcareo con tratti filoni argillosi. Lieviti indigeni accompagnati nella fermentazione con le temperature, completa la malolattica. Non viene filtrato e si forma con quattro mesi sulle fecce fini.