



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO

Anbaugebiet

Klassisches Bardolino. Von Weinbergen auf eiszeitlichen Moränenhügeln in den Gemeinden Lazise und Bardolino, östlich vom Gardasee.

Rebsorten

Corvina (55%), Rondinella (30%), Molinara (15%).

Ergiebigkeit

Aus 100 kg Trauben werden 70 Liter Wein hergestellt.

Vinifikation

Weichpressung der entstielten Trauben.
Mazeration: etwa 7 Tage in Edelstahltanks
Malolaktische Gärung im Herbst.

Ausbau

In Edelstahltanks.
Rund 3 Monate in Flaschen.

Analysedaten

Alkohol 12,5% Vol.
Gesamtsäure 5,5 g/l
Restzucker 2 g/l

Sensorische Beschreibung

Rubinrot von angenehmer Intensität, mit zarten noch violetten Reflexen, betörender Geruch nach Wein, der an Sauerkirschen und Himbeeren erinnert, feine Empfindungen an Süßholzwurzeln und neues Leder: wirklich angenehm und unverwechselbar! Am Gaumen angenehm schlank mit einem feinen Anklang an Tannin, noch hervorzuheben: eine bittere Ader, die sich nach und nach bemerkbar macht und am Abgang deutlich wird, mit leichten Andeutungen von Chinarinde. Das Ganze saftig und knusprig, frisch und andauernd.

Serviertemperatur

14-16° C.

Gastronomische Hinweise

Besonders geeignet für Nudeln mit Pilzen und weißem Fleisch, hervorragend mit Lasagne mit Ragout. Eine andere Verbindung ist mit Nudeln und Bohnen. Nach leichter Reifung in der Flasche geeignet auch für gebratenes und gekochtes Geflügel. Für den Liebhaber von Rotweinen mit Fisch, eignet er sich als junger und frischer Wein (14°C) gut für fette Seefische: Risotto mit Schleie und gegrillten Aal. Traditionell auch verbunden mit einem der typischen Gerichte des Veneto: Polenta und Stockfisch. Etwas außerhalb des Üblichen kann man ihn auch mit *Cous cous* verbinden, als Gemüse mit Fisch oder Fleisch.

Lagerfähigkeit

Etwa 2 Jahre.

