



**SANTA SOFIA**

VALPOLICELLA DAL 1811

## **BARDOLINO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### **CLASSICO**

#### **Zone de production**

Bardolino classico; provient de vignobles situés sur des collines d'origine morainique-glaciaire, dans les communes de Lazise et Bardolino, à l'est du Lac de Garde.

#### **Variété des cépages**

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

#### **Récolte**

Tous les 100 kg de raisin, 70 litres de moût de première goutte.

#### **Vinification**

Pressage et égrappage doux des raisins.

Macération: presque 7 jours en cuves d'acier inoxydable.

Fermentation malolactique réalisé en automne.

#### **Analyse du vin**

Alcool 12,5% Vol.

Acidité totale 5,5 g/l

Sucre résiduel : 2 g/l

#### **Affinage**

En cuves d'acier inoxydable, ensuite 3 mois en bouteille.

#### **Description organoleptique**

Robe rouge rubis, légèrement intense, avec des reflets violacés, bouquet vineux, enivrant, qui émane des souvenirs de cerises et framboises, de majueur finesse sont les sensations de bois de réglisse et de cuir neuf: réellement plaisantes et identitaires! Goût agréablement subtil, soutenu par une structure tannique très fine: il stimule la veine amère qui se ressent sur la longueur et qui se concentre en finale de bouche sur de ronds relents. Boisson juteuse et croquante, fraîche et persistante.

#### **Température de service**

14-16° C.+

#### **Accompagnements gastronomiques**

Il se fait remarquer associé aux pâtes aux champignons et à la viande blanche, parfait avec des lasagnes au ragout. Un autre accord remarquable est celui avec *Pasta e fagioli* (pasta et haricots). A la suite d'une légère maturation dans la bouteille, se marie très bien avec de la volaille rôtie et bouillie. Pour ceux qui aiment les rouges avec du poisson, s'il est servi très jeune et frais (14 ° C), il est conseillé avec les poisson gras qu'on retrouve dans les lacs, comme avec du risotto à la tanche et à l'anguille grillée. La tradition veut qu'il soit associé avec l'un des plats vénitiens des plus typiques: polenta et stoccafisso (baccalà). Sortant un peu des schémas habituels, vous pouvez le déguster avec du couscous, des légumes, du poisson et de la viande.

#### **Longévité**

De préférence jeune (2-3 ans).

