



**SANTA SOFIA**

VALPOLICELLA DAL 1811

## **BARDOLINO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### **CLASSICO**

#### **Zona di produzione**

Bardolino classico. Da vigneti di colline di origine morenico-glaciale situati nei comuni di Lazise e Bardolino, ad est del Lago di Garda.

#### **Varietà delle uve**

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

#### **Resa**

Ogni 100 chili di uva si producono 70 litri di vino.

#### **Vinificazione**

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve.

Macerazione: circa 7 giorni in acciaio inox.

Fermentazione malolattica svolta in autunno.

#### **Affinamento**

In contenitori di acciaio inox.

Circa 3 mesi in bottiglia.

#### **Dati analitici**

Alcool 12,5% Vol.

Acidità totale 5,5 g/l

Zucchero residuo 2 g/l

#### **Descrizione organolettica**

Colore rubino di garbata intensità, dai tenui riflessi ancora violacei, ha naso inebriante e vinoso che sprigiona ricordi di amarene e lamponi, più sottili emergono sensazioni di radice di liquirizia e cuoio nuovo: davvero piacevole e identitario! Il sorso è gradevolmente snello, retto da una finissima trama tannica, ancora un filo pungente: accattivante la vena amaricante che si avverte in progressione e che si focalizza sul finale su sentori lievemente chinati. Il tutto, per una beva succosa e croccante, fresca e persistente.

#### **Servizio**

14-16° C.

#### **Abbinamenti gastronomici**

Svetta con pasta ai funghi e carni bianche, perfetto con le lasagne al ragù. Altro abbinamento è con la pasta e fagioli. Dopo leggera maturazione in bottiglia, bene pure con pollame arrosto e bollito. Per chi ama i rossi con il pesce, se servito giovanissimo e fresco (14°C) ben si amalgama con le sensazioni offerte dai pesci grassi di lago: risotto con la tinca e anguilla alla griglia. Tradizione vuole che lo si abbinati a uno tra i più tipici piatti veneti: polenta e stoccafisso (*baccalà*). Uscendo un po' dai canoni, si può assaggiare con il *cous cous*, sia di verdure e pesce sia di carne.

#### **Longevità**

Circa 2 anni.

