

gorgo

BARDOLINO SUPERIORE D.O.C.G.

Podere Monte Maggiore

Il Bardolino Superiore d.o.c.g., denominazione di origine controllata e garantita, esprime in pieno lo stile che connota l'azienda e i suoi vini: "l'orgoglio della tradizione, il coraggio di rinnovarsi". Abbiamo scelto una microarea particolarmente vocata, limitato la resa di uva-ettaro e di uva-vino, elaborato una diversa metodologia di vinificazione ed affinamento, per ottenere un vino ricco, che abbia pienezza e struttura tali da reggere lo scorrere del tempo, pur senza perdere la sua individualità specifica, gentile e fruttata, derivante dalle uve delle varietà locali di provenienza.



Vitigni:

Corvina, Rondinella, Molinara.



Coltivazione:

Gujot



Vinificazione:

Con uva sovrasmaturata in vigna, macerazione a contatto delle bucce per 10 gg. con fermentazione a temperatura controllata tra 25/28°C.



Affinamento:

12 mesi, parte in vasche d'acciaio e parte in barrique, poi affinamento in bottiglia.

Colore:

Rosso rubino intenso, tendente al purpureo.



Profumo:

Intenso di frutti rossi, soprattutto di ciliegia matura e marasca.

Sapore:

Morbido e avvolgente, vellutato, giustamente corposo, intenso senza perdere la sua tipicità.



Grad. alcolica: 13,5% vol



Abbinamenti:

Primi piatti ricchi e corposi, carni rosse, formaggi saporiti.

Servire a 16/18°C

AZIENDA AGRICOLA GORGO

Loc. Gorgo - 37060 Custoza (Verona)
Tel. +39 045 516063 - Fax 045 516842
gorgo@cantinagorgo.com

cantinagorgo.com