LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Bardolino
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2020
Producteur	Corte Giara
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, une bombe de fruit, légèrement épicé, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Bardolino
Cépages	50% corvina, 15% molinara, 35% rondinella
Description	Corte Giara est une marque lancée en 1989 par la famille Allegrini du domaine du même nom situé à Fumane (Vénétie). Cette initiative vise à étendre la gamme du domaine et par la même occasion à y introduire des cépages internationaux. Le projet a donné naissance à un assortiment de vins frais et dynamiques à déguster au quotidien, dont le goût et le prix sont plus accessibles que les vins Allegrini et avec un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Allegrini travaille avec les meilleurs vignerons de la région pour assurer la qualité des fruits qu'il achète chaque année. La gamme se compose de onze vins : trois blancs, un rosé, six rouges et un recioto doux. Le Bardolino a une couleur rouge rubis et des arômes intenses de cerises. Bouche très souple. Finale fruitée.
Servir sur	charcuterie, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Vignobles situés près de la petite ville de Bardolino, dans les collines encerclant le Lac de Garde. 200m d'altitude et exposition sud-ouest. Densité de plantation est de 3.000 pieds/hectare.
Rendement	70 hl par ha.
Vendange	Récolte manuelle en septembre.
Vinification	Vinification classique sans passage en bois
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	3 mois en cuves inox avant la commercialisation.
Analytique	Alc: 12,65 % vol. - pH: 3,34 - sucre résiduel: 4,9 g/l
Production	-