LICATA
WIJNFICHE

Naam	Bardolino
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2020
Producent	Corte Giara
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, een echte fruitbom, een tikkeltje kruidig, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Bardolino
Druivensoorten	50% corvina, 15% molinara, 35% rondinella
Omschrijving	Corte Giara is een wijnmerk dat in 1989 werd gelanceerd door de familie Allegrini van het gelijknamige topdomein in Fumane (Veneto). Deze stap was een antwoord op de noodzaak om het wijngamma uit te breiden, waarbij meteen ook de kans werd gegrepen om internationale druivenrassen te introduceren. Dit project heeft het levenslicht geschonken aan een gamma frisse, dynamische wijnen voor alledag die qua smaak en prijs meer toegankelijk zijn dan de wijnen onder het Allegrinilabel en die een schitterende prijs-kwaliteitverhouding hebben. Allegrini werkt samen met de beste druiventelers uit de regio om elk jaar de garantie te hebben van een hoge kwaliteit van het aangekochte fruit. Het gamma telt in totaal elf wijnen: drie witte, een rosé, zes rode en een zoete reciotowijn. De robijnrode Bardolino geurt schitterend naar sappige kersen en wat kruiden. Hier drink je vlotjes enkele glazen van leeg want de soepele structuur, de frisse zuren en het krokante fruit doen je steeds naar nog een slok verlangen! Schenk dit fruitbeestje gerust iets kouder (16 °C).
Serveren bij	charcuterie, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	De druiven voor deze wijn worden gekocht van druiventelers die wijngaarden bezitten rond het dorp Bardolino op de oostelijke oever van het Gardameer. De wijngaarden liggen gemiddeld op een hoogte van 200 meter en zijn aangeplant met een dichtheid van 3.000 wijnstokken per hectare. Ze hebben allemaal een goede zuidwestelijke expositie. De bodem bevat veel rolkeien afkomstig van oude gletsjers.
Opbrengst	70 hl per ha.
Oogst	Manuele oogst in september.
Vinificatie	Eerst worden de druiventrossen ontrist waarna de druiven zacht gekneusd worden. Ten slotte wordt de alcoholische gisting opgestart in temperatuurgecontroleerde inox tanks en deze duurt 8 à 10 dagen aan 28 à 30 °C waarbij de wijn regelmatig wordt overgepompt voor voldoende extractie. In december ondergaat al de wijn een malolactische omzetting (waardoor het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur).
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	De wijn rust nog 3 maanden in inox tanks alvorens hij op de markt wordt gebracht.
Analytisch	12,65 % alc. vol - pH: 3,34 - residuele suikers: 4,9 g/l
Productie	-