SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Aldo Adami

NOME DEL VINO
Adami Bardolino DOC

DENOMINAZIONE
Bardolino DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Custoza di Sommacampagna (VR)

VINIFICAZIONE
Attenta raccolta delle uve nel loro momento ideale di maturazione. Segue la diraspatura e la successiva fermentazione a contatto con le bucce per 10-15 giorni con ripetuti rimontaggi. Si procede poi con la svinatura ed una soffice pressatura, al termine della quale il vino matura sulle fecce fini in vasche di acciaio inox. Entrambe le uve vengono vinificate separatamente, adottando tempi di macerazione e fermentazione diverse, per valorizzarne al massimo le caratteristiche.

AFFINAMENTO
Maturazione sulle fecce fini in vasche di acciaio inox, ed affinamento di 1 mese in bottiglia.

VITIGNO/I
90% Corvina Veronese - 10% Rondinella

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
sud-ovest

ALTITUDINE
125 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso

EPOCA DI VENDEMMIA
Corvina: seconda decade di settembre. Rondinella: prima decade di ottobre.

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
100 q.li / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Enocentro

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
20.000

QUANTITÁ PER CARTONE
12

CODICE SAP
L890