

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Aldo Adami

NOME DEL VINO
Adami Bardolino Chiaretto DOC

DENOMINAZIONE
Bardolino DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Custoza di Sommacampagna (VR)

VINIFICAZIONE
Dopo la diraspatura, breve macerazione con le bucce per 4/6 ore direttamente nella pressa a temperatura controllata. Una volta svinato, viene eseguita un'accurata pulizia del mosto fiore. Il mosto quindi fermenta ad una temperatura controllata di 15°C. A fermentazione ultimata il vino viene messo a riposo in vasche di acciaio inox per 3-4 mesi a contatto con le fecce fini.

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

VITIGNO/I
90% Corvina - 10% Rondinella

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
sud-ovest

ALTITUDINE
125 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
di origine morenica

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

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
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
17.000

QUANTITÀ PER CARTONE
12

CODICE SAP
V444