

BARDOLINO

Tantini Giovanna



Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:

FIVI VIGNAOLI INDIPENDENTI

Uve

Corvina, Rondinella

Vigneto di provenienza

Altitudine 100 metri slm, esposizione Sud

Nazione

Italia

Annata

2022

Regione

Veneto

Colore

Rosso

Formato

0.75 l

Denominazione

DOC



Allevamento

Guyot

Esame Organolettico

Colore rubino di buona intensità. Al naso note di ciliegia e frutti di bosco. Al palato di buona persistenza, morbido ed equilibrato.

Geologia Del Terreno

Origine glaciale, ghiaioso, calcareo, alluvionale

Resa Per Ettaro

100 q/ha

Vendemmia

Manuale in cassette metà ottobre, prima scelta

Vinificazione

Fermentazione a temperatura di 26°C 15-20 giorni.

Maturazione E Affinamento

Macerazione separata per 15 giorni in relazione al vitigno. Fermentazione malolattica spontanea. Assemblaggi dei vini ottenuti da singolo vitigno nel rispetto delle percentuali indicate nel disciplinare di produzione. Maturazione per 6 mesi in vasche di acciaio inox.

Cantina

Tantini Giovanna

I vigneti di Giovanna, tutti siti a Castelnuovo del Garda, di origine glaciale, assieme alle tradizionali varietà quali Corvina, Rondinella e Molinara ospitano anche Merlot e Cabernet Sauvignon. È nella vigna che viene svolto il lavoro più importante e, seguendo leggi che spesso sono empiriche e legate all'esperienza. «Passione e metodo sono alla base di ogni mia scelta sia in campagna che in cantina» dice Giovanna, e il suo Bardolino è Chiaro, sono, naturalmente, l'espressione più riuscita di queste sue parole.

Ettari vitati: 11,5