

LE FRAGHE

RODON BARDOLINO CHIARETTO

UVE:	Corvina e Rondinella
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto – Comuni di Affi e Cavaion Veronese
ETA' dei VIGNETI:	12 anni
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	sud 190 m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA PER ETTARO:	90 q.li/Ha
DENSITA' D'IMPIANTO:	5000 ceppi/Ha
GRADO ALCOLICO:	12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Riedel serie Overture: Red Wine 408/00

SCHEDA TECNICA

Le due uve, Corvina e Rondinella, vengono vinificate separatamente. La macerazione del mosto con le bucce viene effettuata a bassa temperatura ed ha una durata di circa 6-8 ore, cosicché il colore estratto sia il più possibile vivace e giustamente intenso. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in bianco ad una temperatura controllata di 17°C. Terminata la fermentazione il vino viene posto in serbatoi di acciaio da 50 HL mantenendolo sulle fecce fini fino a primavera, quando viene messo in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Di colore rosso cerasuolo con intensi riflessi violacei, il vino si presenta al naso con un'elegante complessità di aromi freschi e fragranti; le prime ad apparire sono le avvolgenti note floreali della rosa canina, emergono poi i sentori fruttati delle fragoline di bosco e ribes, che vanno a chiudere un gradevolissimo quadro olfattivo. L'immediata freschezza e un buon corpo sono il risultato di un perfetto equilibrio tra la spiccata sapidità/mineralità, caratteristica distintiva di questo terroir, e la sua struttura acida e tannica.

La persistenza in bocca è molto lunga; le note avvertite al naso trovano conferma al retrofatto.

SCHEDA ABBINAMENTI

E' un vino adatto da tutto pasto in abbinamento ad antipasti, piatti di carni bianche dai sapori delicati, zuppe a base di pesce di mare o di lago, uova e formaggi freschi.