

LE FRAGHE

LE FRAGHE BARDOLINO

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:	15 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Riedel serie Overture: Red Wine 408/00
DURATA:	2-3 anni

SCHEDA TECNICA

Le due uve, Corvina e Rondinella, vengono vinificate separatamente. La macerazione dura in media 7-8 giorni, ovvero non viene protratta oltre la fine della fermentazione alcolica. La lavorazione del cappello, che viene effettuata giornalmente, consiste in un delestage al mattino e un rimontaggio alla sera. Una volta svinato si attende lo svolgimento totale della fermentazione malolattica, che di solito avviene entro il mese successivo, quindi il vino viene posto in serbatoi di acciaio fino alla fine della primavera, periodo in cui viene messo in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore si presenta di un rosso rubino, non eccessivamente intenso, con riflessi violacei.

La complessità aromatica di questo vino nasce da un perfetto mix tra i sentori fruttati dell'amarena e dei mirtilli, e i sentori speziati della cannella e del pepe nero. Il segno distintivo di questo vino è sicuramente l'eleganza che si percepisce al palato. Benché si tratti di un vino rosso d'annata, si distingue infatti per la sua morbida struttura tannica e il suo perfetto equilibrio tra l'acidità non troppo pronunciata e la sua sapidità, tipica di questo territorio. Persistente in bocca, presenta inoltre un buon corpo.

SCHEDA ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con piatti di carni bianche e rosse dai sapori delicati e con formaggi non stagionati.