- VITICOLTORI DAL 1877 -



Il Dardo

Denominazione: Bardolino Superiore DOCG
Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara
Tipologia terreno: Di origine morenica collinari con scheletro consistente e presenza di limo
Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti di legno e/o barriques
Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi granati
Profumo: Note di frutta matura, ciliegia e more, con sentori speziati e di vaniglia
Sapore: Una sensazione morbida, vellutata e armonica, con un finale leggermente sapido
Grado alcolico: 12,5% vol
Temperatura di servizio: 18-20 °C | 68°F
Abbinamenti: Perfetto con i primi piatti a base di carne, ottimo con i risotti. Ideale per carni rosse e arrosti

Descrizione:
Tipico prodotto che nasce ai piedi del Lago di Garda in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto da vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento prosegue in botti grandi per 12 mesi e in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino strutturato, vellutato e armonico. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso esprime note di frutta matura, ciliegia e more, con sentori speziati e di vaniglia. In bocca si percepisce una sensazione morbida, fine ed elegante, con un finale leggermente sapido. Perfetto con i primi piatti a base di carne, ottimo con i risotti. Ideale per carni rosse e arrosti. Da provare con piatti a base di tartufo. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.