



TENUTA LA PRESA

BARDOLINO MONTEBALDO DOC

NOTE TECNICHE

Uvaggio	Corvina 70% - Rondinella 20% Altre varietà (Molinara, Sangiovese) 10%.
Zona di Produzione	Caprino Veronese.
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata, impatto ambientale controllato.
Vendemmia	Seconda metà di settembre.
Vinificazione	Macerazione a freddo dell'uva ad una temperatura inferiore ai 10°C per 5-6 giorni accompagnata da rimontaggi giornalieri. Aumento naturale della temperatura fino a 23°C con intensificazione dei rimontaggi e avvio della fermentazione alcolica.
Affinamento	Svinatura e chiusura della fermentazione alcolica in serbatoio di acciaio inox termocondizionati. Affinamento del 90% in vasche di cemento per un anno mentre il 10% in botti grandi di legno.
Grado Alcolico	13%vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore	Rosso rubino brillante di buona trasparenza.
Profumo	Piccoli frutti rossi (fragoline di bosco, ribes, ciliegia) e rosa rossa, con accenni balsamici.
Sapore	Gustoso e agile, con succose sensazioni fruttate, piacevolmente tannico.
Abbinamenti	Primi piatti a base di pasta fresca, carne alla griglia. Servito fresco è adatto a piatti di pesce elaborati.
Temperatura di servizio	14-16°C.



Premi



Tenuta La Presa

37013 Caprino Veronese (VR) - Tel (+39) 045 724.23.14 - info@tenutalapresa.it - P.I. 03132860234