

La Tenuta Presa



Baldovino

Denominazione: Bardolino D.O.C.

Vitigni: Corvina 60% - Rondinella 30% - Altre varietà 10% (Molinara, Sangiovese).

Zona produzione: Caprino Veronese - Località La Presa.

Altitudine: 280 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Doppio guyot.

Densità impianto: 3.500 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: Ultima decade di ottobre.

Vinificazione: Macerazione a freddo ad una temperatura inferiore a 10°C per 5 - 6 giorni accompagnata da rimontaggi giornalieri per mantenere la temperatura omogenea.

Aumento naturale della temperatura dopo il quinto giorno fino a 18°C con intensificazione dei rimontaggi.

Svinatura e chiusura fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox termocondizionati.

Stabilità tartarica naturale.

Affinamento: In serbatoi di acciaio inox termocondizionati.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Fruttato e fragrante, prevalenti sono le note di frutti rossi maturi come amarena, ciliegia, fragola, lampone e ribes.

Sapore: Asciutto, morbido e fresco.

Di struttura e armonico.

Dona sensazioni vellutate, date da ottima corrispondenza tra le sensazioni gustative ed olfattive.

Acidità: 5,50 g/l.

Alcol: 12,50 - 13,00% vol.

Temperatura di servizio: 14° - 16°C.

Longevità: 2 - 3 anni.

Abbinamenti gastronomici: Indicato per accompagnare risotto ai funghi e zuppe di legumi.

In perfetta armonia con carne al forno e come vuole la tradizione con bollito misto e pearà oppure polenta e baccalà.