

SPERONÁ

BARDOLINO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNI

Uve: Corvina Veronese, Rondinella, Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento: doppia cortina

Ceppi per ettaro: 6000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 140-160 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre

Resa: 70 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C). Durata della macerazione 15 giorni circa.

Maturazione: minimo 12 mesi in barriques di rovere francese. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi circa

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora intenso

Profumo: speziato con sentori di cannella e un finale di delicati frutti rossi

Sapore: estremamente elegante con tannino ben neutralizzato dalla dolcezza fluente della sua balsamica polpa di ribes e frutti di bosco.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol

Estratto secco netto: 28 g/l

Zuccheri riduttori: 5,5 g/l

Acidità totale: 5,15 g/l

Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTO

Accompagnato a carni rosse, arrostiti e cacciagione rievoca banchetti in castelli medioevali. Ottimo anche da accompagnare al bollito, arrostiti, brasati e stracotti, e con salumi e formaggi stagionati.

Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Corvina Veronese, Rondinella, Cabernet Sauvignon

Training system: double curtain

Stumps per hectare: 6000

Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

Altitude: 150-170 m/above sea level

Harvest: first ten days of October

Yield: 70 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red with submerged cap method at controlled temperature (20-22°C). The maturation process is about 15 days long.

Maturing for a minimum 12 months in french oak barriques. Bottled in sterile line closing vacuum-packed.

Maturing in bottle: about 3 months

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense purple red

Bouquet: spicy with hints of cinnamon and a final delicate berries

Taste: extremely elegant, with smooth tannins well neutralized by the sweetness of the balsamic redcurrant pulp

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol

Net dry extract: 28 g/l

Reducer sugars: 5,5 g/l

Total acidity: 5,15 g/l

Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING

Accompanied by red meat, game and roast meat it recalls atmospheres of banquets in medieval castles. Great as well with boiled, roasted, braised and twice baked meet, with cheese and cold cuts.

Service notes: uncork 1 hour before to consume, serve at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella, Cabernet Sauvignon

Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung

Rebstöcke pro Hektar: 6000

Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: Erste Dekade Oktober

Trauben: 70 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Weiche Pressung während Anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (20-22°C).

Dauer der Mazeration: 15 Tage circa

Reifung: **Reifung:** mind.12 Monate in

Französischem Eich Barrique. Sterile

Abfüllung, mit Verschluss.

Reifung in Der Flasche: 3 Monate circa

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Purpur Rot

Bukett: würzig, Zimtnoten mit delikaten Waldfrüchten

Geschmack: extrem elegant, mit einem Tannin, dass durch die Süße der Balsamische Frucht der Johannisbeere aufgerundet wird

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol

Trocken Extrakt: 28 g/l

Restsüsse: 5,5 g/l

Säuregehalt: 5,15 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu rotem Fleisch und Wildgerichten genossen wiederruft dieser Wein eine mittelalterliche Schlossbanketts Atmosphäre. Perfekt zu gekochtem, gebratenem, geschmortes Fleisch, sowie mit Käse und Aufschnitt.

Serviertemperatur: mindestens eine Stunde vor dem Verzehr öffnen, Temperatur 16-18°C

