



**SANTA SOFIA**  
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

## BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO

### Zona di produzione

Bardolino classico. Da vigneti di colline di origine morenico-glaciale situati nei comuni di Lazise e Bardolino, ad est del Lago di Garda.

### Varietà delle uve

Corvina (55%), Rondinella (30%), Molinara (15%).

### Resa

Ogni 100 chili di uva si producono 70 litri di vino.

### Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve.  
Macerazione: circa 7 giorni in acciaio inox.  
Fermentazione malolattica svolta in autunno.

### Affinamento

In contenitori di acciaio inox.  
Circa 3 mesi in bottiglia.

### Dati analitici

Alcool 12,5% Vol.  
Acidità totale 5,5 g/l  
Zucchero residuo 2 g/l

### Descrizione organolettica

Colore rubino di garbata intensità, dai tenui riflessi ancora violacei, ha naso inebriante e vinoso che sprigiona ricordi di amarene e lamponi, più sottili emergono sensazioni di radice di liquirizia e cuoio nuovo: davvero piacevole e identitario! Il sorso è gradevolmente snello, retto da una finissima trama tannica, ancora un filo pungente: accattivante la vena amaricante che si avverte in progressione e che si focalizza sul finale su sentori lievemente chinati. Il tutto, per una beva succosa e croccante, fresca e persistente.

### Servizio

14-16° C.

### Abbinamenti gastronomici

Svetta con pasta ai funghi e carni bianche, perfetto con le lasagne al ragù. Altro abbinamento è con la pasta e fagioli. Dopo leggera maturazione in bottiglia, bene pure con pollame arrosto e bollito. Per chi ama i rossi con il pesce, se servito giovanissimo e fresco (14°C) ben si amalgama con le sensazioni offerte dai pesci grassi di lago: risotto con la tinca e anguilla alla griglia. Tradizione vuole che lo si abbinati a uno tra i più tipici piatti veneti: polenta e stoccafisso (*baccalà*). Uscendo un po' dai canoni, si può assaggiare con il *cous cous*, sia di verdure e pesce sia di carne.

### Longevità

Circa 2 anni.

