



Bardolino Superiore DOCG

LE VIGNE
DI
SAN PIERO



 Rosso speziato, morbido, con note di frutti rossi e cannella. Corpo medio e rotondo.

 Si abbina a carni rosse alla griglia, tagliolini al tartufo estivo, zuppe di funghi.

Uve: Corvina, Rondinella, Merlot

Ettari: 0,35 ha -6.600 vigne per ettaro

Produzione: 20 HI – 2.600 bottiglie

Resa: 60 HI/Ha

Vendemmia: raccolta a mano in ottobre

Vinificazione: Le uve, selezionate a mano, vengono diraspate e pressate. Fermentazione in acciaio con bucce per 8-10 giorni

Maturazione: 6 mesi in botti di rovere da 20 hl, 6 mesi in bottiglia

Alcool: 13 %

Acidità - ph: 5,10/3,50

YouTube





Bardolino Superiore DOCG



The Superiore is an intense and well-structured red wine with a spicy aroma and a medium smooth body.



Velvet red, suitable to match with roasted meat, mushrooms soup, truffle tagliolini.

LE VIGNE
DI
SAN PIERO



Grapes: Corvina Rondinella, Merlot

Hectares: 0,35 ha -6.600 vines per hectar

Production: 20 HI – 2.600 bottles

Yield: 60 HI/Ha

Harvest: hand picking, beginning October

Vinification: The grapes are destemmed and pressed. Cold maceration in steel tank and fermentation on skin for 8 10 days.

Ageing: 6 months in steel tanks,
3 months in bottle

Alcohol: 13 %

Acidity - ph: 5,10 - 3,50



Bardolino Superiore DOCG



Rot würzig, weich, mit Noten von roten Früchten und Zimt. Mittlere und runde Körper.



Es wird zu gegrillten rotes Fleisch, Trüffel Pasta und Pilzsuppen.

Traube: Corvina Rondinella, Merlot

Hektar: 0,35 ha -6.600 Rebstöcke pro Hektar

Produktion: 20 HI – 2.600 Flaschen

Leistung: 60 HI/Ha

Weinlese: Die Trauben werden im Oktober per Hand gelesen

Weinherstellung: Die Trauben werden von Hand ausgewählt, abgebeert und gepresst. Die Gärung ist im Stahl mit Schalen für 8-10 Tage

Reifen: 6 Monate in Eichenfässern von 20 hl, 6 Monate in der Flasche

Alkohol: 13 %

Säuregehalt: 5,10 - 3,50

LE VIGNE
DI
SAN PIERO

