

Pal del Vo'

BARDOLINO CLASSICO DOC

Der Pfahl "Pal del Vo" ist seit dem 15. Jahrhundert das Wahrzeichen für Angler und Boote am Gardasee. Er ist eine Hommage an die Tradition, ein Wein, der als Symbol für dieses Gebiet gilt.



PRODUKTION

Moränenhügel des Gardasees in der Gemeinde Lazise.



BODEN

Kiesig-sandiger Boden Moränen Ursprungs.



ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol



REBSORTEN

Corvina, Rondinella.



ERNTE

Manuelle Ernte im letzten September Dekade.



WEINBERGE

Niedere Spalierziehung auf zwei Flachbogen.



AUSBAU

Stahl.



FLASCHENKAPAZITÄT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

14-16°C

Vinifikation

Die Trauben werden entrappt und durchlaufen eine Gärung auf den Schalen über einen Zeitraum von 8 bis 10 Tagen. Dabei wird der Wein bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C ständig umgepumpt. Nach Abschluss dieser Phase wird der Most abgepresst und der Wein in Stahltanks ausgebaut.

Weinbeschreibung

Der Wein präsentiert sich in einer leuchtenden, kirschroten Farbe. Er verfügt über ein offenes Aroma, das an Kirschen und Blumen erinnert. Am Gaumen entfaltet er sich weich und kompakt und begeistert mit einem fruchtigen Abgang, der einfach perfekt ausgeglichen ist.

Speisenempfehlung

Dieser Wein zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit aus. Insbesondere für leichte Hauptgerichte ist er bestens geeignet und passt zu einer breiten Palette von Vorspeisen. Zu Süßwasserfischen passt er hervorragend.