



Santa Lucia Bardolino Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: Corvina, Rondinella, Marzemino, Barbera

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 120 e i 140 metri sul livello del mare con esposizione a sud. Allevamento Guyot. Terreno morenico calcareo, argilloso con presenza di ghiaia.

Vendemmia: L'epoca di maturazione molto tardiva e la struttura delicata delle uve che danno il Santa Lucia rendono questo vino un raro e prezioso connubio di sensazioni che raggiungono la massima espressività solamente in annate particolari. Generalmente la raccolta avviene verso la metà di ottobre,

Vinificazione: Le uve diraspate vengono fatte fermentare con regolari rimontaggi e delestage quotidiani con temperature inizialmente più alte e successivamente di circa 18/20° C. Si favorisce la malolattica nel corso della fermentazione alcolica. L'affinamento avviene in botti di media caratura per un medio/lungo periodo. Il vino, imbottigliato all'inizio dell'autunno, affina in bottiglia prima della commercializzazione che inizia nel mese di novembre.

Caratteristiche Organolettiche: Spezie e ciliegie tipiche della Corvina e Rondinella si fondono con il colore e la struttura del Marzemino e il nerbo acido della Barbera per dare un vino dalle molteplici sfaccettature che non teme abbinamenti a piatti sostanziosi.

