



**SANTA SOFIA**

VALPOLICELLA DAL 1811

**BARDOLINO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**CLASSICO**

**Zona di produzione**

Bardolino classico. Da vigneti di colline di origine morenico-glaciale.

**Varietà delle uve**

Corvina, Rondinella e Molinara.

**Resa**

Circa 70 hl/ha.

**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: 2,5 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: 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.

