

CASARETTI

Olte Longhe

BARDOLINO DOC CLASSICO

ANBAUGEBIET

Klassische Anbauzone des Bardolino (am östlichen Gardasee-Ufer).

BODEN

Moränenhügel.

HEKTARERTRAG

Ca. 80 l/ha.

REBSORTEN

80% Corvina, 20% Rondinella.

FARBE

Rubinrot.

WEINLESE

Handlese.

HERSTELLUNGSMETHODE

Traditionelle Vinifikation auf Beerenschalen mit einer 8 bis 10 Tage langen Maische, einer Délestage morgens und einem Umwälzen abends.

AUSBAU

Im 20 hl Eichenholzfass ca. 1 Jahr lang und danach Ausbau in der Flasche mindestens 6 Monate lang.

ALKOHOLGEHALT

13%.

