

Depuis 1932, la famille Bertoldi cultive avec passion les collines moreniques qui bordent le lac de Garde, aux portes de Vérone. Trois générations se sont succédé pour façonner ce domaine familial, où le savoir-faire et le respect du terroir priment sur tout. Entre brises lacustres et sols d'origine glaciaire, chaque parcelle exprime le caractère unique de cette terre vénitienne, berceau de vins authentiques et fidèles à leur histoire.



40% Corvina
35% Corvinone
25% Rondinella



16%



750 ml



Culture raisonnée
Vendange en vert
Vendange manuelle fin septembre/début octobre
Sols : argilo-calcaire, riche en cailloux
Age vignes : >20 ans



Séchage sur claies : pendant environ 3 à 4 mois les raisins perdent une bonne partie de leur eau par évaporation naturelle, ce qui concentre les sucres, les acides et les arômes.

Fermentation : une fois le séchage terminé, le moût issu du pressurage fermente à T° contrôlée 22-24°C pendant 20 jours, avec macération sur les peaux et remontages 4 fois par jour, pour extraire couleur, tanins et arômes.



fûts de chêne français pendant au moins 24 mois, puis repose en cuve d'acier inoxydable.



Couleur :
rouge rubis aux reflets grenat.

Au nez :
arômes de fruits mûrs et de sous-bois, cerise, avec des notes épicées de cacao et de vanille.

En bouche :
corsé et rond, harmonieux, extrêmement long en bouche et légèrement tannique.

Accords mets & vin :
idéal avec des plats de caractère à base de viandes grillées, de gibier et de fromages.

Taux de sucre : 3.6 g/L



Servir entre 17°C et 18°C.



Garde 10 ans

Distinctions : Decanter 93 pts
London Wine Competition Argent
Mundus Vini Argent

