

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.



45% Corvina
15% Corvinone
40% Rondinella Molinara



12.5%



750 ml



Culture raisonnée
Vendange en vert
Vendange manuelle
Sols : argilo-calcaire, riche en cailloux
Age vignes : >20 ans



Fermentation à température contrôlée entre 20°C et 22°C, avec une macération d'environ 7 à 8 jours, comportant au moins 4 remontages par jour.



Élevage en cuve acier inoxydable



Couleur :
rouge intense et soutenu.

Au nez :
parfum frais et vif, où se distinguent des notes de fruits rouges mûrs et de sous-bois.

En bouche :
harmonieux, agréablement tannique et légèrement amer.

Accords mets & vin :
idéal avec des pâtes fraîches,
des viandes rôties,
des plats mijotés,
et des fromages à pâte mi-affinée.

Taux de sucre : 3.5 g/L



Servir entre 16°C et 18°C.



Garde 5 ans

