



# BOLLA

## **LINEA 883** **Bardolino Classico** DOC



*Linea 883 come 1883, anno di fondazione della cantina.*

*Territori vocati, peculiarità agronomiche e coerenza tecnica sono il segreto della qualità dei vini Bolla. Centinaia di contadini, che da anni hanno stretto con questa cantina una solida alleanza, serietà, competenza, origine e valorizzazione delle storie familiari, sono il percorso che il vino non dimentica.*

- Le uve:** 65% Corvina e 35% Rondinella vendemmiate da fine settembre ai primi dieci giorni di ottobre.
- Il vigneto:** Dai vigneti della zona classica dei comuni di Cavaion Veronese, Bardolino e Lazise posti ad una altitudine variabile tra 160 e 180 mt slm. Sono applicati i principi di conduzione della lotta integrata.
- La vinificazione:** Le uve sane e mature sono inizialmente sottoposte ad una macerazione pre-fermentativa a freddo, con l'obiettivo di estrarre gli aromi primari. Segue poi la macerazione, durante la fermentazione alcolica, con l'innalzamento della temperatura. In questo modo si completa la struttura del vino e si esalta il corpo e il gusto.
- Il vino:** Colore rosso rubino; profumo fresco e fragrante, con forti sentori di lampone e marasca con note speziate e floreali; sapore fruttato, sapido e delicato ma di buon corpo e ottima persistenza.
- Dati analitici:** alcol 12,4 %; acidità totale 5,0 g/l; pH 3,2; zuccheri 5,0 g/l; estratto 21 g/l.
- Abbinamenti gastronomici:** primi piatti saporiti, risotti, carni bianche e pese del Lago di Garda.

BOLLA. L'ANIMA DEL GRANDE VINO ITALIANO.