



# Bardolino

A sud-est del lago di Garda, si estende un territorio straordinario, fatto di un susseguirsi di colline che lasciano il posto, di tanto in tanto, a strette valli e a piccole aree pianeggianti ghiaiose. Sono le colline moreniche del Garda, l'anfiteatro che con le sue dolci pendenze sembra abbracciare la parte meridionale del lago e delle montagne che si stagliano nel nord.

Sebbene le prime fonti scritte e le prime raffigurazioni che rimandano alla coltivazione dell'uva in queste zone risalgono al periodo altomedievale, reperti storici dicono che già dall'epoca romana e, ancora prima, nell'età del bronzo qui si produceva vino. Una lunga storia dunque che ci porta al 1937, quando qui venne creato il primo Consorzio di difesa per la tutela dei vini pregiati veronesi.

Un territorio che presenta un'estrema diversità di suoli, ben 66 sono le tipologie, dovuta ai depositi morenici formati durante le glaciazioni che si sono concluse circa 10000 anni fa e che modellarono il bacino gardesano. Ciò fa sì che, oltre alla coltivazione dei vitigni autoctoni, Corvina, Rondinella e Molinara i più diffusi, il territorio sia adatto anche per la coltivazione dei vitigni internazionali che donano espressioni di grande valore.



## Tenuta La Cà

Calmasino di Bardolino (VR)

Tenuta La Cà è un'azienda giovane e innovativa espressione di Pietro e Aldo Giambenini che nella primavera del 2018 lasciano le grandi città tornando a Calmasino di Bardolino per gestire un vigneto di 12 ettari che presenta una preziosa diversità di suoli, tutti ricchi di minerali - dagli impasti argillosi, a ghiaie moreniche a limi calcarei - e di vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Cabernet Franc, Lagrein Petit Verdot tra i rossi; Pinot Grigio e Bianco, Traminer e Garganega tra i bianchi. I due fratelli hanno messo in piedi un'azienda che opera interamente secondo processi biologici. Il metodo lavorativo è il vero motivo differenziante di Tenuta La Cà: vendemmia esclusivamente manuale, data una logistica sicuramente agevole con meno di 600 metri tra vigna e cantina, parcelizzazione del vigneto; e soprattutto il pionieristico (per la zona) metodo a caduta, che porta l'uva a subire le influenze della gravità senza alcun ausilio di pompe meccaniche. La scienza in sostituzione della tecnologia, per esaltare al massimo le qualità della materia prima lasciandola praticamente intatta e un'enologia per sottrazione che elimina le aggiunte a favore di un approccio naturale.



### Biso

100% corvinone

Raccolta manuale a fine agosto, selezione del grappolo, caricamento in pressa di uva intera, macerazione di 2-4 ore, pressatura soffice. Frazionamento dei mosti fiore e pressato, utilizzo del solo mosto fiore. Affinamento sulle fecce di 8 mesi, rifermentazione in aprile, affinamento su lieviti di 12 mesi. Di colore rosa antico; un naso floreale e agrumato, precede un palato profondamente minerale al pompelmo e lampone.

*Suolo franco, ricco di calcare*  
 PH 3.05  
 Acidità 6.66 gr/L  
 Zuccheri 0.2 gr/L  
 Senza solfiti aggiunti. Non filtrato.



### Dritto - Bardolino Classico DOC

65% corvina  
 35% rondinella

Raccolta manuale, selezione del grappolo, diraspatura, vinificazioni varietali per gravità di acini interi. Affinamento sulle fecce fini di circa 6 mesi. Fresco ed elegante, dalla beva piacevolissima, colore rosso delicato e tannino setoso. Esprime al naso un leggero sentore vegetale prima di rivelare piccola frutta rossa e il pepe, firma olfattiva delle uve veronesi. Al palato è immediato con sentore di piccoli frutti rossi e ancora leggermente speziato.

*Suolo franco, ricco di calcare*  
 PH 3.31  
 Acidità 5.60 gr/L  
 Zuccheri 0.6 gr/L  
 So2 inferiore a 30 mg/L  
 Non filtrato.



### Calis

40% merlot  
 25% corvina  
 20% lagrein  
 15% cabernet franc

Raccolta manuale, selezione del grappolo, vinificazioni varietali, affinamenti varietali di 12 mesi in tonneau e barriques, affinamento in blend in botte grande da 25hl seguito da 6 mesi di riposo in bottiglia. Il frutto di mora, mirtillo e gelso è intenso seguito da soffi di pepe e spezie, che rendono nel complesso un aroma veramente intrigante. La viola l'ultima sensazione prima di un assaggio materico, avvolgente e intenso. Un vino di grande struttura che rimane comunque straordinariamente bevibile e fluido.

PH 3.40  
 Acidità 6.7 gr/L  
 Zuccheri 1 gr/L  
 So2 inferiore a 50 mg/L  
 Non filtrato.



### Chieto-Chiaretto Bardolino Classico DOC

80% corvina  
 20% rondinella

Raccolta manuale, selezione del grappolo, diraspatura, pressatura soffice, vinificazioni varietali per gravità di solo mosto fiore. Affinamento sulle fecce fini di almeno 6 mesi in tini d'acciaio. Bacche rosse selvatiche, pesca bianca, lampone e buccia di pompelmo, e un pizzico di melograno, una piacevole sensazione di bouquet di fiori primaverili. Fresco e agrumato, lungo, rotondo e abbastanza complesso da essere abbinato o da bere da solo al tramonto.

PH 3.13  
 Acidità 6.24 gr/L  
 Zuccheri 0.6 gr/L  
 So2 inferiore a 30 mg/L



## *Garganega*

100% garganega

Raccolta manuale in cassetta di uva surmatura, selezione di grappoli prima e acini poi, diraspatura, pressatura soffice di acini interi, frazionamento dei mosti, utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione in tino d'acciaio scolmo per la prima metà, segue la seconda metà della fermentazione in tonneau d'acacia esausto. Affinamento in tonneau esausto di 6 mesi seguito da 10 mesi di riposo in bottiglia. Un vino di colore giallo intenso con riflessi dorati che sprigiona suggestive note di pietra focaia, agrumi e fiori di acacia che anticipano un palato morbido, ma molto minerale, sapido e profondo con sentori di camomilla e mandorle.

*PH 3.56*  
*Acidità 5.70 gr/L*  
*Zuccheri 2 gr/L*  
*So2 inferiore a 40 mg/L*



## *Cabernet Franc*

100% cabernet franc

Raccolta manuale in cassetta, selezione di grappoli prima e acini poi, diraspatura, fermentazione integrale di acini interi in barrique di rovere francese. Macerazione post fermentativa di 36 giorni, pressatura con torchio e affinamento in tonneau di rovere francese di primo passaggio di 16 mesi. Un vino elegante, importante per complessità ma dalla beva scorrevole grazie anche al suo tannino già molto setoso e ben integrato. Frutti rossi e sentori erbacei al naso precedono un palato fruttato, speziato e di nuovo erbaceo. Il finale è lungo e minerale.

*PH 3.68*  
*Acidità 5.10 gr/L*  
*Zuccheri 0.6 gr/L*  
*So2 inferiore a 20 mg/L*  
*Non filtrato.*



## *Lagrein*

100% lagrein

Raccolta manuale in cassetta, selezione di grappoli prima e acini poi, diraspatura, fermentazione integrale di acini interi e circa 15% di grappoli interi in tino d'acciaio. Pressatura con torchio. Affinamento in tonneau di rovere di primo passaggio di 12 mesi, secondo affinamento dell'intera massa in botticella di rovere francese per 8 mesi. Viola, mora, tabacco e spezie invadono il naso, segue un palato largo ma non opulento con una chiusura al cacao. Un sorso persistente, dal tannino deciso ma non aggressivo e dalla chiusura acida e sapida.

*PH 3.62*  
*Acidità 5.29 gr/L*  
*Zuccheri 0.9 gr/L*  
*So2 inferiore a 30 mg/L*  
*Non filtrato.*