

Cantina Ronca Bardolino 2017

Bardolino - Veneto - Italië



domein

Cantina Ronca ligt aan de Zuidelijke oever van het Gardameer, in de gemeente Sommacampagna, in de provincie Verona. Vader Walter Ronca kocht de grond en plantte in 1976 twintig ha wijnstokken en tien ha kiwi's. De druiven werden verkocht aan de coöperatie. Zoon Massimo nam in 1999 het roer over met hogere ambities. Er werden betere druiven aangeplant (enkel lokale druivenrassen, typerend voor de appellaties Custoza en Bardolino) en een gloednieuwe kelder werd gebouwd. Lorenzo Dionisi werd aangetrokken als oenoloog. In 2007 werden voor het eerst wijnen onder eigen etiket op de markt gebracht.

<http://www.cantinaronca.it>

omschrijving

Lichte rode wijn, soepel en fris, met een lichte kruidigheid en een onmiskenbare zilte toets. Geschikt om licht gekoeld te drinken, ook bij visgerechten.

wijngaard

Afkomstig van de zandgronden ten Zuiden van het Gardameer. De druiven groeien in pergola, 3200 planten per hectare en gemiddeld 3,5 kg druiven per stok.

kelder

Tijdens de gisting op inox laat men de temperatuur niet hoger oplopen dan 22 à 25 graden, om het fruit in de wijn te houden. De malactaat-omzetting is slechts gedeeltelijk, om de frisheid in de wijn te houden.

druivensoorten

corvina
rondinella

schenken

Aan 14-16°C bij eiergerechten, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), varkensvlees, halfharde kaas,

analyse

alcohol: **12,5% Vol.**

