

12 Giugno 2020

Bardolino classico Doc, un brindisi fresco e leggero

Questo vino veneto dai riflessi color rubino è figlio di una tradizione antichissima. Il suo carattere conviviale offre note di frutta e spezie



Veneto

Nei riflessi granati del vino **Bardolino classico Doc** si rispecchiano secoli di storia, tradizione e semplice armonia. Dalla fragranza caratteristica e vinoso, al palato è ben riconoscibile per il suo sapore ordinato e carico di freschezza. Il colore è invece brillante, chiaro, dalle sfumature rubino. Il tocco **piacevole e leggero** di questo rosso dall'anima veneta è adatto ad ogni palato e rimanda subito a brindisi in compagnia, attorno a tavolate allegre e conviviali. Del resto i vini rossi, grazie al resveratrolo, sostanza naturalmente prodotta da varie piante, sono noti per la loro capacità di **portare buonumore**.

La leggenda del Bardolino classico Doc parte innanzitutto dal nome: la tradizione lo fa derivare infatti da Bardali, nipote dell'indovina Manto che fu fondatrice di Mantova. Una figura mitologica che si ritrova tra i versi di **Virgilio**, nonché nel XX canto dell'**Inferno** di **Dante**. Il Veneto, la terra di cui il Bardolino classico è bandiera, testimonia la sua coltivazione fin dal periodo dell'**Impero romano**. Il bouquet di profumi delicati del Bardolino conquistò i monaci di San Colombano che, in epoca tardo antica, portarono avanti la tradizione, evitando così che si perdesse la sua unicità. Unicità che, nel tempo, ha attraversato i confini italiani per farsi conoscere e apprezzare in tutto il mondo.

Denominazione di origine controllata dal 1968, la **zona classica**, da cui prende il nome, è il luogo di origine più antico. Rispetto alla più ampia area di produzione, questo prezioso territorio in provincia di Verona comprende i comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano e Cavaion. I **vitigni** di questo fazzoletto di terra sono i soli che rientrano nella composizione del Bardolino classico Doc. In particolare: il Corvina, Corvinone, Rondinella, e Molinara, in varie gradazioni, alle quali si può aggiungere fino a un 25% di vitigni a bacca rossa autorizzati per la provincia di Verona. La **vinificazione** è anch'essa rigorosamente tradizionale e prevede dieci giorni sulle bucce.

L'armonica leggerezza del Bardolino classico Doc non ha bisogno di presentazioni: un nettare millenario fatto di freschezza, note **di frutta e di spezie**, la cui semplicità è sopravvissuta sino alle nostre tavole. A queste infatti si è sempre adattato senza fatica, perché in grado di coronare **piatti poveri e sofisticati**, ma anche momenti di relax, come un semplice brindisi tra amici. Il tutto senza mai tradire il palato: buono sì con ogni pietanza, diventa eccellente accanto a carne, verdure e pesce o, in particolare, con zuppe a base di legumi. Sul **lago di Garda** è invece imprescindibile l'abbinamento del Bardolino classico Doc con i piatti tipici della sua terra, ossia polenta e stoccafisso, oppure bollito misto con la tipica salsa veronese Pearà.
