# Bardolino di Cantine di Verona

scritto da Redazione Wine Meridian | 26 Ottobre 2024

La Cantina di Custoza fa parte della famiglia delle Cantine di Verona e da sempre, dalla sua fondazione nel 1968, ha prodotto il Bardolino DOC, che oggi, con un disciplinare rivisto nel 2021, ambisce ad essere sempre più il fratello qualitativo del vicino Valpolicella.

Gli ettari di competenza di questa cantina sono posti, per la maggioranza, sulle colline moreniche a sud del Lago di Garda ed in un’area che ha segnato anche la storia d’Italia nelle celebri battaglie risorgimentali.

La forza di quest’area risiede nelle ottime condizioni pedoclimatiche che forniscono ai vitigni autoctoni che compongono il Bardolino DOC (Corvina, Molinara e Rondinella) un’identità ben precisa che viene poi ritrovata appieno nel

vino che abbiamo degustato oggi.

Il Bardolino DOC della Cantina di Custoza è infatti un vino unico per equilibrio e freschezza, prodotto esclusivamente in acciaio per poter preservare al meglio le caratteristiche dei vitigni che lo compongono e soprattutto per offrire al mercato un vino moderno e di estrema piacevolezza e facilità di beva. Un vino che si distingue per l'equilibrio tra qualità e prezzo, offrendo un'esperienza gustativa piacevole e versatile a tavola.

Rosso brillante che ricorda il colore della Marasca, al naso il Bardolino della Cantina di Custoza è un insieme di frutta rossa fresca, dalla fragola matura alla ciliegia con note precise di mirtillo e ribes appena colti.

In bocca è schietto e lineare come la sensazione olfattiva, accompagnato da una buona acidità e dalla particolare sensazione minerale donata dal morenico terroir.

A nostro avviso la "modernità" di questo vino si esalta con piatti come la caprese o il carpaccio di manzo con rucola e parmigiano, anche se non vorremo dimenticare mai la gioia di berlo con un buon pane e soppressa veronese.

## Company Profile

Dalla vendemmia alla tavola, i vini della Cantina di Custoza trasmettono la passione per il vino e per il territorio circostante. Ogni sorso racconta la storia degli uomini e del territorio che hanno reso questi vini così unici e riconoscibili. Con ogni assaggio, emerge la tradizione e l'amore per la cultura del buono, coinvolgendo il degustatore in un'esperienza sensoriale autentica. Adagiate a sud-est del più grande lago d'Italia, le colline dove oggi coltiviamo i vigneti, sono di origine glaciale e fanno parte dell'anfiteatro morenico del lago di Garda. Durante il pleistocene glaciale, il lago di Garda era un enorme

ghiacciaio il quale, nella sua massima estensione, raggiungeva altezze di oltre mille metri. Nel corso della sua espansione, attraverso il trasporto e la sedimentazione di detriti, creò una serie concentrica di morene che formano, oggi, l'anfiteatro più grande e localizzato più a Sud dell'intero arco alpino. Un clima ideale per la viticultura grazie all'effetto mitigante che il lago esercita su queste colline, percorse giornalmente da brezze dirette verso sud nelle prime ore del giorno che si invertono in direzione nord nel pomeriggio. Le condizioni ideali per la produzione di vini minerali, freschi, con una fine sapidità, longevi ed equilibrati. L'azienda ha lavorato incessantemente per valorizzare le caratteristiche del territorio e delle varietà di uve utilizzate nella produzione del Custoza, garantendo un prodotto finale distintivo e di alta qualità. Dal 2021, Cantina di Custoza è entrata a far parte del gruppo vinicolo scaligero Cantine di Verona, insieme a Cantina Valpantena, Cantina Colli Morenici e Brolo dei Giusti.

**CANTINE DI VERONA**
Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b verona, VR 37142 IT
+39 045 550032 – info@cantinediverona.it
https://cantinediverona.it

ANIMA. CUORE. RADICI.