



ITALIE – Vénétie

Villa Annaberta

La Sogara Bardolino



70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara

Rouge

Bardolino Rosso DOC



Le Domaine

La tradition de l'entreprise Cottini a été transmise avec succès sur quatre générations. Tout a commencé en 1925 avec le fondateur de la famille, Carlo Cottini, et s'est développé dans les années 1950 avec son fils Raffaello. Diego et son épouse Annaberta ont construit sur ce patrimoine situé dans le cœur du Valpolicella, entre 200 et 400 mètres d'altitude, en développant de nouveaux vignobles et des partenariats avec les vignerons locaux.

Le nom de « Sogara » vient de « Soghe », mot véronais pour désigner les cordelettes utilisées pour lier les rameaux de vigne ou les fagots de bois lors de la taille d'hiver, ou pour attacher les sarments pendant la saison.



Sol et vinification

Entre 200 et 400m d'altitude les sols sont variés, ce qui permet la diversité des cépages. Vendanges manuelles. Macération courte sur peaux (10 jours). Fermentation alcoolique à température contrôlée en cuve inox. Mise en bouteille précoce au printemps.

Notes de dégustation

Cette méthode de vinification permet d'obtenir un vin pulpeux, élégant et frais, aux arômes de fruits d'été.

Service

14-16°C



Planète Vins International

Parc Descartes bâtiment H4, 6 avenue Descartes, 33370 Artigues-Près-Bordeaux

Tél. +33(0)5 56 83 23 60

mail : info@planetevins.com