

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Strade nascoste, vecchie mappe e nuove scoperte.
Tornare alle origini, con una nuova rotta.*

 IL MONA VENDEMMIA A MANO PRODOTTO ARTIGIANALE	vintage 2024	Alcool 12 % vol.
	Freschezza Ciliegia, Prugna, Marasca ----- Fragranza Melograno, Pepe Rosa, Erbe Aromatiche ----- Morbidezza Violetta, Spezie Dolci, Mandorla -----	
 Corvina, Corvinone, Rondinella		1 0,75 l 



L'ANNATA 2024

Il 2024 nel Bardolino è stato segnato da un inverno mite, una primavera piovosa e un'estate calda. Il caldo estivo e le notti tropicali hanno favorito una maturazione graduale, mentre le precipitazioni hanno ridotto leggermente la gradazione zuccherina. Nonostante le sfide, la vendemmia ha restituito uve di buona qualità, fresche, fragranti e con la tipica eleganza del Bardolino.

I VIGNETI

Dove: Bardolino (Verona)

Altitudine: 170m slm.

Terreno: morenico, ghiaioso, ben drenato, ricco di scheletro, con frazioni sabbiose e argillose



Zuccheri residui	g/l	1
Acidità	g/l	5.2
Estratto netto	g/l	23.5
PH		3.3

DALLA VIGNA ALLA BOTTIGLIA ...

Vendemmia: manuale da un singolo vigneto di proprietà sulle colline a est del Garda, nella zona di Bardolino.

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve fresche e macerazione a freddo del mosto a contatto con le bucce. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: 8 mesi in cantina di cui 5 in vasche di acciaio.

... A TAVOLA

Abbinamento: Ideale con primi piatti saporiti come pasta alla Norma e tagliatelle al ragù bianco. Accompagna piatti della tradizione veneta come polenta e baccalà mantecato. Ottimo con tacos di pollo al lime e spezie o con gli arrostiti.

 **Temperatura di servizio:** 14°C

 **PERCHÉ "IL MONA"?** Nel 2024, mentre lavoravamo a questo Bardolino, ci siamo accorti che aveva qualcosa di diverso. Era un vino che non cercava scorciatoie, che non si adattava alle mode, ma che riportava in primo piano il carattere del territorio. Abbiamo scelto di chiamarlo "Il Mona", un nome profondamente veronese che racconta chi fa le cose a modo suo, senza seguire i percorsi più battuti. Un vino che nasce sulle colline del Lago di Garda e continua a raccontarne il carattere, seguendo semplicemente la propria strada.

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Hidden paths, old maps, and new discoveries.
Back to the origins, charting a new course.*



IL MONA

HAND-PICKED ORGANIC GRAPES
ARTISANAL PRODUCT

vintage
2024

Alcool **12** % vol.

Freshness Cherry, Plum, Marasca

Vibrancy Pomegranate, Pink Pepper, Aromatic Herbs

Balance Violet, Sweet Spices, Almond



Corvina, Corvinone, Rondinella

1075



NOIR DE NOIR
PRODOTTO ARTIGIANALE



BARDOLINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
VENDEMMIA A MANO 2024

IL MONA

BUGLIONI

THE 2024 VINTAGE

The 2024 vintage in Bardolino was marked by a mild winter, a rainy spring, and a hot summer. The summer heat and frequent tropical nights supported a gradual ripening, while the rainfall slightly reduced the sugar levels. Despite the challenges, the harvest delivered grapes of good quality—fresh, fragrant, and with the typical elegance of Bardolino.

THE VINEYARDS

Where: Bardolino (Verona)

Altitude: 170m slm.

Soil: morainic, gravelly, well-drained, rich in skeletal material, with sandy and clay fractions.



Residual sugar	g/l	1
Acidity	g/l	5.2
Net dry extract	g/l	23.5
PH		3.3

FROM VINEYARD TO BOTTLE ...

Harvest: manual from a single estate-owned vineyard on the hills east of Lake Garda, in the Bardolino area.

Vinification: soft pressing and cold maceration of the must in contact with the skins. Temperature-controlled fermentation.

Ageing: 8 months in the cellar, 5 of which in stainless steel tanks.

... TO THE TABLE

Abbinamento: ideal with flavourful first courses such as pasta alla Norma or tagliatelle with white ragù. Pairs well with traditional Venetian dishes like polenta and creamed cod (baccalà mantecato). Also excellent with lime-spiced chicken tacos or arrostitini (grilled lamb skewers).

 **Serving Temperature:** 14°C

 **WHY "IL MONA"?** In 2024, while working on this Bardolino, we realized it had something different. It's a wine that doesn't take shortcuts, doesn't follow trends, but brings the true character of the land back to the forefront. That's why we named it "Il Mona": a deeply Veronese expression used to describe someone who does things in their own way, without following the beaten path. A wine born on the hills of Lake Garda, continuing to express its character, simply by following its own path.