



BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOC

Il Bardolino Chiaretto Classico è la versione rosata del Bardolino, poiché ottenuta dalle stesse uve. È un vino semplice, di colore rosa delicato, dai profumi di frutti rossi con sfumature di agrumi; dal sapore fresco e piacevole. Buono come aperitivo; ideale per antipasti a base di pesce di lago e mare, crostacei, molluschi, carni bianche, piatti freddi di stagione, formaggi freschi. Ottimo con la pizza!

ZONA DI PRODUZIONE: Bardolino Classico (comuni di Garda, Costermano e Bardolino).

VITIGNI: Corvina 60%, Rondinella 40%.

COLTIVAZIONE: Pergola tradizionale veronese e Guyot.

RACCOLTA DELL'UVA: Manuale a partire da metà settembre.

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura soffice delle uve, breve macerazione sulle bucce (12 - 24 ore) poi separazione delle bucce dal mosto e a seguire fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: In botti di serbatoio acciaio per breve periodo.

COLORE: Rosa.

BOUQUET: Fresco, delicato, fruttato.

SAPORE: Delizioso, fruttato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C.