

Bardolio Chiaretto

DOC

Il clima e il terreno unici della costa collinare orientale del Lago di Garda danno origine a un delizioso vino rosato prodotto con le uve autoctone veronesi Corvina, Rondinella e Molinara.

Vitigni	60% Corvina, 25% Rondinella, 15% Molinara
Ubicazione e Caratteristiche	Le colline sulla sponda orientale di Lake Garda a nordest e sudest, 300 metri s.l.m.
Suoli	Argilloso, morenico
Forma d'allevamento e densità d'impianto	Pergola veronese e spalliera "casarsa" 3500 viti/ha
Epoca vendemmia	Metà settembre
Vinificazione	Diraspatura e piagiatura, con breve contatto con le bucce, seguite da pressatura soffice. Fermentazione a 18° in tini di acciaio inox
Affinamento	2 mesi in tini di acciaio inox, poi a seguire 2 mesi di affinamento in bottiglia
Caratteristiche Organolettiche	Colore rosato. È fresco, profuma di rosa selvatica e viola, che col tempo si completano con il fruttato di lamponi, pesca e amarena. Al palato si rivela morbido ma asciutto, delicato, sapido, vivace e armonico
Dati Analitici	Alcohol: 12,5% vol
Formati	0,75 l
Abbinamenti	È un vino versatile e facile da abbinare a antipasti, cibi piccanti, pasta, frittura di pesce, frutti di mare e carni bianche. Ottimo abbinamento con i pesci d'acqua dolce come la trota
Temperatura di Servizio	Servire attorno 10° - 12°
Conservazione	Vino da gustare giovane entro 1 o 2 anni