

Bardolino Chiaretto

DOC

E' il nostro ***Istinto Puro*** – Carattere, non solo charme

Un rosato che va oltre l'apparenza.

Istinto Puro unisce energia e personalità: fresco, vibrante, con una tensione che dà profondità al suo lato più seducente. E' un vino spontaneo ma deciso, capace di sorprendere e di farsi ricordare.



Vitigni 60% Corvina, 25% Rondinella, 15% Molinara

Ubicazione e Caratteristiche Le colline sulla sponda orientale del Lago di 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

Periodo Vendemmia Metà settembre

Vinificazione Diraspatura e pigiatura, 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 Alcol: 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