



## Chiaretto Bardolino Classico DOC

- Area di coltivazione:* Regione Veneto, provincia di Verona, zona classica collinare affacciata sul Lago di Garda orientale.
- Tipologia del terreno:* Origine morenica, variabile a seconda delle microzone, tendenzialmente argilloso con poco scheletro.
- Vinificazione:* Vendemmia in settembre con raccolta a mano. Macerazione in tank chiuso saturato ad azoto. Fermentazione a temperatura controllata: iniziale di 12°C per 3-4 giorni e poi si aumenta fino ad arrivare a 18°C.
- Affinamenti:* Riposa in acciaio inox.
- Colore:* Rosa corallo brillante, compaiono note aranciate nell'invecchiamento.
- Bouquet:* Intenso, piacevole, floreale con note di pane.
- Gusto:* Fresco, sapido ed equilibrato, con note di fragola selvatica ed un pizzico di pompelmo rosa.
- Mantenimento:* Mantiene le sue caratteristiche per più di 3-4 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per aperitivi,  
pesce, pizza e carni  
bianche.



12,50 % Vol



Servire a 10 - 12 °C



Corvina e Corvinone  
Rondinella  
Molinara