

CECILIA BERETTA

VIGNAMATTA CHIARETTO DI BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO

TERROIR

Terreni di origine morenica, calcarei e ciottolosi.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione di qualche ora e separazione delle bucce dal mosto. Il prodotto parzialmente illimpidito viene fatto fermentare con lieviti selezionati a 16-18 °C. Ultimata questa fase, il vino viene messo in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

NOTE DELL'ENOLOGO

Di colore rosato cerasuolo, presenta delicati profumi fruttati che ricordano la ciliegia e frutti rossi. Con buona freschezza e acidità, si presenta equilibrato e gradevole al palato.

ABBINAMENTI

Si abbina bene ad antipasti e primi piatti delicati, insalate e a secondi a base di pesce. Consigliato con il pesce di lago come luccio, lavarello e trota. Servire a 12°C.

CECILIA BERETTA

Attraverso Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta della forza e personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto prezioso di una storia e di una cultura uniche e originali.

Provenienza
Tra Bardolino e
Costermano

Gradazione Alcolica
12 %

Uve/Blend
Corvina 60%
Rondinella 20%,
Molinara 20%

PH
3,18

Acidità totale
5,74 g/l

**Periodo
vendemmia**
Metà settembre

Zucchero residuo
6,50 g/l

