

VILLA  
BORGHETTI

## BARDOLINO CHIARETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO

### 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

E' il rosato per eccellenza del Nord d'Italia, il vino dell'estate. Fresco, ma senza trascurare struttura e sapore. Di colore rosa cerasuolo, ha delicati profumi fruttati che ricordano la ciliegia ed i frutti rossi. Il perfetto equilibrio fra freschezza e acidità, lo rende equilibrato e molto gradevole al palato.

### ABBINAMENTO

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 freddo a 12 °C.

### VILLA BORGHETTI

Un tuffo nei sapori tradizionali dell'enologia veneta con le migliori uve provenienti da Villa Borghetti nel cuore della Valpolicella classica, e per i vini bianchi dalle zone più vocate del veronese.



---

**Provenienza**  
Sud est del lago di  
Garda.

---

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

---

**Periodo Vendemmia**  
Metà Settembre

---

**Gradazione Alcolica**  
12%

---

**PH**  
3.60

---

**Acidità totale**  
5.6 g/l

---

**Zucchero residuo**  
8 g/l