

BARDOLINO CHIARETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINIFICAZIONE

L'uva pigiata viene subito separata dalle bucce. Il mosto portato a 8-10 °C di temperatura viene decantato. Ne segue la fermentazione con lieviti selezionati ad una temperatura controllata di 18 °C per esaltarne il profumo. Ultimata la fermentazione il vino viene illimpidito e messo in acciaio fino all'imbottigliamento.

NOTE DELL'ENOLOGO

Vino ricco di personalità, un rosato elegante dai delicati profumi di ciliegia e note di frutti di bosco; morbido e fresco al palato.

ABBINAMENTO

Si accompagna bene ad antipasti leggeri e delicati, piatti di pasta alle verdure, e carni bianche. Servire fresco a 12 °C.

Colori d'Italia

Questa linea abbraccia i classici d'Italia con uno stile giovane e moderno. Strizza l'occhio alle tavole delle diverse tradizioni gastronomiche, facile da abbinare, una collezione di vini bianchi e rossi per riscoprire i sapori della famiglia italiana.



Provenienza

Versante sudorientale del lago di Garda.

Uve/Blend

Corvina Veronese 60%
Rondinella 30%
Molinara 10%

Periodo Vendemmia

Metà settembre

Gradazione Alcolica

12%

PH

3.10

Acidità totale

5.50 g/l

Zucchero residuo

8 g/l