

## 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 DEGUSTATIVE

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

3.17

---

#### Acidità totale

5.72 g/l

---

#### Zucchero residuo

6,85 g/l