

BARDOLINO CHIARETTO



Zona di produzione	Verona, lago di Garda
Denominazione	Bardolino Chiaretto DOC
Vitigni	Corvina Veronese, Rondinella
Vigneto	Da vocati vigneti collinari della zona doc Bardolino sul Lago di Garda.
Vinificazione	Uve selezionate e raccolte a mano, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.
Note degustative	Colore rosato chiaro. Profumo fresco, fruttato di ciliegia. Sapore asciutto, armonico, vivace, con lieve fondo amaro.
Dati analitici	Alcol 12% Vol. Acidità totale 5,8 g/l Residuo zuccherino 6 g/l
Gastronomia	Ideale con piatti di pasta, pizza, minestre, carni bianche. Servire ben fresco a 8 - 10 °C.
Conservazione e invecchiamento	Da bersi giovane