

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOC

Tipologia Vino rosato secco
Wine Pink dry wine

Uvaggio Corvin, Rondinella, Molinara, Sangiovese
Grapes

Zona di Produzione Zona Classica del Bardolino, nei comuni di Bardolino, Lazise, Garda e Cavaion, sulle colline intorno alla parte sudorientale del Lago di Garda. Altimetria da 100 a 250 mt. s.l.m.
Production area Classic area of Bardolino, county of Bardolino, Lazise, Garda and Cavaion, on the hilly shores of South East Lake Garda. Altitude from 100 to 250 mt.

Suolo Morenico, sciolto e ciottoloso
Soil Gravelly, of morenic origin

Sistema di allevamento Guyot, pergola
Growing technique Guyot, pergola

Vinificazione Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Svinatura del mosto dopo 12-36 ore a quasi completa emersione del "cappello". Temperatura di fermentazione controllata da 15° a 18°. Affinamento sulle fecce nobili per 2 mesi. Conservazione in acciaio.
Vinification Soft pressing of the grapes. Short maceration with the skins for 12-36 hours. Fermentation of the liquid fraction at controlled temperature 15-18° C. Preservation in inox tanks until bottling.

Affinamento 5 mesi in acciaio
Refinement 5 months in steel

Caratteristiche organolettiche Colore: rosato fiore di pesco. Profumo: fruttato e fragrante, lampone che inebria. Sapore: fresco, asciutto e vivace.
Organoleptic aspects Colour: peach flower pink. Bouquet: fruity and fragrant. Inebriating raspberry. Taste: fresh, dry and vivacious.

Gradazione alcolica 12% vol.
Alcohol content

Temperatura di servizio 12-14°C
Serving temperature

Abbinamenti Vino fresco da tutto pasto. Ottimo con antipasti, primi leggeri, crostacei e pizza.
Gastronomical combination Wine for the whole meal, perfect with entree, pasta and pizza.

Consumo 1-2 anni
Preservation Drink it young, within 1-2 years.



Valetti