

CHIARETTO BARDOLINO CLASSICO DOC

Tipologia Vino rosato secco
Wine Pink dry wine

Uvaggio Corvina, Rondinella
Grapes

Zona di Produzione Zona Classica del Bardolino, sulle colline intorno alla parte
Production area sudorientale del Lago di Garda.
Classic area of Bardolino, on the hilly shores of South East Lake Garda.

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
Vinification 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.
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,
Organoleptic aspects lampone che inebria. Sapore: fresco, asciutto e vivace.
Colour: peach flower pink. Bouquet: fruity and fragrant. Inebriating raspberry. Taste: fresh, dry and vivacious.

Gradazione alcolica 12,5% vol.
Alcohol content

Temperatura di servizio 12-14°C
Serving temperature

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

Consumo 1-3 anni
Preservation Drink it young, within 1-3 years.



Valetti

Azienda Vinicola Valetti Luigi srl
Via Pragrande, 8 - 37010 Calmasino di Bardolino VR
Tel: +39 045 7235075 - E-mail: valetti@valetti.it - www.valetti.it