

# CHIARETTO BARDOLINO SPUMANTE DOC

**Tipologia** Vino rosato frizzante  
**Wine** Pink sparkling 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**

**Vinificazione** Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Svinatura del mosto  
**Vinification** dopo 12-36 ore a quasi completa emersione del "cappello".  
*Soft pressing of the grapes. Short maceration with the skins for 12-36 hours.*

**Affinamento** Caratteristica saliente di questo spumante è che il processo  
**Refinement** di spumantizzazione parte direttamente dal mosto anziché dal vino finito come negli altri Charmat. La presa di spuma avviene in autoclave a temperatura e pressione controllate su lieviti selezionati e si protrae per tre mesi.  
*The sparkling process start directly from the grape juice instead that from finished wine like in other Charmats. The fermentation and the lees contact goes on for three months at Controlled temperature and pression.*

**Caratteristiche organolettiche** Colore: rosato fiore di pesco. Perlage: fine e persistente  
**Organoleptic aspects** Profumo: Piacevole e delicato, con note floreali. Sapore: fresco, fragrante e vivace.  
*Colour: peach flower pink. Perlage: fine and lasting Bouquet: pleasant and delicate with flowers hints. Taste: fresh, fragrant and vivacious.*

**Gradazione alcolica** 12% vol.  
**Alcohol content**

**Temperatura di servizio** 8-10 °C  
**Serving temperature**

**Abbinamenti** Eccellente come aperitivo, accompagna splendidamente  
**Gastronomical combination** antipasti, piatti leggeri e ogni momento conviviale.  
*Excellent as an aperitif, it wonderfully matches hors-d'oeuvres, light dishes, as well as any convivial moment.*

**Consumo** 1-2 anni  
**Preservation** Drink it young, within 1-2 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