

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