

BARDOLINO CHIARETTO DOC

Vitigno: 50% Corvina, 30% Rondinella, altri 20%

Zona di produzione: sud lago di Garda, a scheletro prevalente con tessitura limoso - argillosa

Resa: 70 hl / ha

Vendemmia: fine settembre- ottobre, manuale in cassette

Vinificazione: leggero contatto di buccia a basse temperatura, svinatura, fermentazione a temperatura controllata

Maturazione: 4 mesi in acciaio sulle proprie fecce

Durata presso consumatore: 3 - 4 anni

Colore: rosa tenue

Profumo: abbastanza intenso fruttato e fine

Sapore: secco, fresco, abbastanza equilibrato

Gradazione: 12% vol.

Come si serve: a 10-12°C, in calice medio

Abbinamenti gastronomici: antipasti, zuppe di pesce, anguilla e carni bianche



Grape variety: 50% Corvina, 30% Rondinella, others 20%

Production area: south side of Lake Garda, calcareous mineral soil with sediments clays and lime

Performance: 70 hl / ha

Harvest: end of September - October, manual harvest into crates

Winemaking: light skin contact at low temperatures, racking and fermentation at controlled temperature

Aging: 4 months in steel tanks on its lees

Longevity: 3 - 4 years

Color: soft pink

Scent: intense flowery and fine scents

Taste: dry and fresh, quite balanced

Alcoholic strength: 12% vol.

How to serve: at 10-12°C, in medium glasses

Combinations: appetizers, soups, fish, eel and white meat

