

BARDOLINO CHIARETTO DOC



Il caratteristico colore rosa tenue e il profumo piuttosto intenso floreale e fruttato, conferiscono al Bardolino Chiaretto un gusto delicato. Ha un finale asciutto con buona persistenza.

Si serve a 10 - 12°C in calice medio. È adatto per antipasti, zuppe di pesce, anguilla e carni bianche.

Soft pink wine with intense flowery and fine scents. It tastes dry and fresh, quite balanced.

Serve it at 10 - 12°C, in medium glasses. It can be served with appetizers, soups, fish, eel and white meat.



DATI TECNICI | DESCRIPTION

Vitigno | Grape variety:

50% Corvina, 30% Rondinella, altri/others 20%

Zona di produzione | Production area:

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

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

Resa | Yield: 70 hl / ha

Vendemmia | Harvest:

fine settembre - ottobre, manuale in cassette

end of September - October, manual harvest into crates

Vinificazione | Winemaking:

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

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

Maturazione | Ageing:

4 mesi in acciaio sulle proprie fecce

4 months in steel tanks on its lees

Invecchiamento potenziale | Potential ageing: 1 - 2 anni/years

Gradazione | Alcoholic strength: 12% vol.