

I[®]GADI

VINI
DI VERONA



CHIARETTO DI BARDOLINO DOC

Uve: corvina, rondinella, molinara, merlot.

Zona di Produzione: zona est del lago di Garda, provincia di Verona.

Alcool: 12,00 % vol

Zuccheri: g/l 5

Acidità totale: g/l 6

IN VIGNETO

Tipo terreno: terreni alluvionali ricchi di scheletro e ghiaia.

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Resa per ettaro: mediamente 100 q / ha

Sistema di allevamento: prevalentemente spalliera.

IN CANTINA

Vinificazione: criomacerazione e vinificazione in rosato con utilizzo di lieviti selezionati e attento controllo delle temperature di fermentazione. Affinamento in acciaio.

A TAVOLA

Colore: rosa tenue brillante

Al naso: si apre con note di rosa, viola e sentori di pompelmo rosa e marasca.

Al palato: conferma il bouquet olfattivo con una beva fresca, sapida e finale persistente.

Abbinamenti gastronomici: pesce di lago e di mare, in particolare crostacei; ottimo con la pizza, paste ripiene di carni bianche, cucina etnica e sushi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12 °C



BICCHIERE CONSIGLIATO:
CALICE A TULIPANO AMPIO

