

BARDOLINO CHIARETTO

DOC



Vitigni

Corvina, Corvinone, Molinara

Metodo di produzione

La vendemmia inizia alla fine di Settembre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente.

Segue diraspatura e pigiatura e successivamente macerazione a freddo (le bucce vengono lasciate in contatto con il mosto per alcune ore per conferire i tipici colori e sentori varietali del Chiaretto).

Segue poi la pressatura soffice e la fermentazione.

L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio ove il vino rimane sui propri lieviti fino al momento dell'imbottigliamento.

Note di degustazione

Colore rosa brillante. Al naso si percepiscono sentori di frutta fresca e viola e rosa. In bocca è fine, delicatamente fruttato e morbido con netti sentori di viola e rosa.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente a piatti di pasta al pesto, pasta con verdure, carni bianche ed alcuni tipi di pesce come tonno e pesce spada alla griglia. Perfetto abbinato alla pizza.

Temperatura di servizio

10° - 12° C

Titolo alcolometrico

12,50% vol.