

# BARDOLINO CHIARETTO

---

## DOC



*Le Poesie degli Alberi*



### 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 colore e sentori varietali del Chiaretto). Segue poi la pressatura soffice e la fermentazione. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio dove 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 bianchi 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.