



BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO

Versiunea Chiaretto a vinului Bardolino este o reinterpretare modernă a vinificației tradiționale din această zonă viticolă.

Culoare: roz strălucitor.

Aromă: flori albe parfumate și o combinație de cireșe și piersici.

Gust: plin și echilibrat, proaspăt, cu note de fragi și zmeură.



SOIURI DE STRUGURI:

65% Corvina

30% Rondinella

5% Molinara



STIL:
vin roze sec



STICLA:
750ml



TEMPERATURA
DE SERVIRE:
10° | 12° C



ALCOOL
12,00% vol

VIILE

Situate în zona Bardolino, de-a lungul țărmului estic al Lacului Garda, la o altitudine cuprinsă între 50 și 150 de metri deasupra nivelului mării, cu expunere la sud-vest. Tipul solului: de origine morainică glaciară, de consistență medie, cu tendința de a fi nisipos și bogat în calcar. Vița de vie înierbată. Sistem de susținere: pergole unilaterale și în rânduri.

Vârsta viței de vie: de la 15 la 25 de ani.

Încărcarea mugurilor pe vițe: de la 8 la 18.

Densitatea plantării: de la 2.500 la 4.000 plante la hectar.

Randament pe hectar: 100 hl.

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: la mijlocul lunii septembrie, selecție exclusiv manuală.

Vinificație: zdrobire și dezciorchinare, urmate de macerare peliculară timp de 24 de ore. Presare și filtrare must, apoi fermentare cu drojzii selecționate la 18 °C, apoi maturare în recipiente de inox.

ASOCIERI CULINARE

Pește la grătar, carne albă, paste și aperitive italiene