



BARDOLINO CHIARETTO

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Bardolino Chiaretto

DENOMINAZIONE

Bardolino Chiaretto DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella

ZONA DI PRODUZIONE

*Bardolino
(sponda orientale del Lago di Garda)*

TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Pressatura soffice delle uve.
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.*

AFFINAMENTO

In acciaio su feccia fine

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore: rosato dai riflessi delicati
Profumo: piacevolmente fruttato, intenso
Gusto: fresco, equilibrato, elegante.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

ABBINAMENTI

Si accosta benissimo a piatti dai sapori leggeri e raffinati come risotti e paste a base di pesce o di verdure, formaggi a pasta molle non stagionati, carni bianche e pesce in genere.

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it

