



BARDOLINO

Denominazione di Origine Controllata

Chiaretto



UVAGGIO

Corvina, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

Bardolino (sponda orientale del Lago di Garda).

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve.

Fermentazione in acciaio a bassa temperatura.

AFFINAMENTO

In acciaio su feccia fine.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato dai riflessi delicati.

Profumo: piacevolmente fruttato, intenso e floreale.

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.

