



CHIARETTO *di Bardolino*

Denominazione di Origine Controllata



UVAGGIO

Corvina, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

Bardolino (sponda orientale del Lago di Garda).

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve
con bucce in contatto per 2-3 ore.
Fermentazione in acciaio a bassa temperatura.

AFFINAMENTO

In acciaio su feccia fine.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: buccia di cipolla.
Profumo: piacevolmente fruttato, intenso e floreale.
Gusto: fresco, equilibrato, elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °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.