



ITA



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 ORGAPOLETTICHE

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.



www.monteci.it