



BARDOLINO CHIARETTO DOC

“FLOREALE, BEVERINO, DEL COLORE
DI UN TRAMONTO AL LAGO”



AREA DI PRODUZIONE

I vigneti di questo chiaretto crescono nella zona ad est del Lago di Garda.

VITIGNO

Corvina veronese e Rondinella

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La raccolta delle uve comincia a metà settembre, alla quale segue una leggera pressatura e macerazione di poche ore delle bucce. Infine fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosa chiaro. Fresco e fruttato al naso, al palato presenta una nota salina accentuata che ben bilancia l'acidità.

ALCOOL 12,5%



IL CONSIGLIO

Vino versatile, molto adatto al pesce, in particolare crostacei e ai fritti. Per i più audaci anche sushi e cucina giapponese.

