

Chiaretto di Bardolino DOC Classico



Regione. Provincia di Verona, Veneto.



Uve. Corvina, Rondinella e Molinara, da vocati vigneti collinari nella zona di Bardolino, sul Lago di Garda.



Vinificazione. Uve selezionate e raccolte a mano. Pigiatura soffice, vinificazione con breve macerazione sulle bucce, pressatura e fermentazione a temperatura controllata (15-16°C).



Note gustative. Colore rosato chiaro tendente al provenzale. Profumo fresco, fruttato, con sentore di ciliegia e frutta rossa. Sapore asciutto, armonico, sapido e vivace.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 5,3 g/l.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con piatti di pasta, pizza e carni bianche. Da bersi giovane e servire ben fresco a 8 - 10°C.



Bottiglia. "Sophia" 750 ml (in cartone da 6 bt.), 375ml (in cartoni da 24 bt.), 1L (in cartoni da 6 bt.), 1,5L (in cartoni da 6 bt.).

