



## Chiaretto di Bardolino Classico DOC - 100% Biologico



**Regione.** Provincia di Verona, Veneto.



**Vigneto.** Da 30 ha di vocati vigneti situati nella zona collinare del Bardolino Classico sul Lago di Garda, in località Saline e Colombare di Lazise. Terreno morenico di origine glaciale. **Agricoltura Biologica Certificata**, nel pieno rispetto del territorio.



**Uve.** Corvina e Rondinella, coltivate a cordone speronato libero con intensità di impianto di 3500-4000 piante/ha.



**Vinificazione.** Raccolta e selezione manuale delle uve. Pigiatura soffice e vinificazione in rosa con breve contatto con le bucce per una notte, a temperatura controllata.



**Note gustative.** Colore rosa tenue. Profumo fresco e delicato con ricordi di pesca, albicocca e marasca. Sapore asciutto, armonico, vivace, sapido, piacevole.



**Analisi.** Alcol 13% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 5,5 g/l.



**Gastronomia.** Ideale con antipasti, piatti di pasta, pizza, verdure, mozzarella, pesce. Da provare l'originale abbinamento con il sushi. Da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco a 9 -10°C.



**Bottiglia.** "Sophia" da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

