



BARDOLINO CHIARETTO

DOC

**ZONA DI PRODUZIONE**

Bardolino - Lago di Garda

UVA

Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese

ETTARI DI VIGNETO

2 ha

RESA IN HL PER ETTARO

70 hl

PRODUZIONE IN VIGNA

110 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e Pergola trentina

TERROIR

Terreno morenico ed argilloso

TIPOLOGIA

Vino Rosato fermo

VINIFICAZIONE

In rosa

VENDEMMIA E LAVORAZIONE

La vendemmia inizia generalmente durante la seconda settimana di settembre. La stessa viene svolta a mano e, a seguito della pigiatura, si procede con processo di vinificazione. Quest'ultimo prevede una prima fase nella quale il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 12 ore (criomacerazione pellicolare) per ottenere una parziale cessione del colore rosso e dei tannini, entrambi tipici degli uvaggi utilizzati. Successivamente, avviene la sgrondatura, ovvero la separazione delle bucce dal mosto e si procede con la fermentazione a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per 1 mese.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

4 mesi in serbatoi di acciaio inox (80-100 hl).
Affinamento in vetro per un mese.

TIPOLOGIA DI BICCHIERE

Calice tulipano - Bicchiere per vini bianchi giovani, freschi e profumati.

TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA

Borgognotta

TAPPO

Sughero

RESIDUO ZUCCHERINO

8 gr/lt

ALCOL

12%

ACIDITA'

5,80 gr/lt

ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud

ANALISI VISIVA E SENSORIALE

Vino dal colore rosa brillante, elegante e complesso, caratterizzato da sentori di delicati frutti rossi e profumi floreali.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Ideale in abbinamento ad antipasti e salumi. Perfetto accompagnato da piatti più complessi, come risotti e ricette a base di pesce.

DECANTER

No

LONGEVITA'

24 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 gradi