

# BARDOLINO CHIARETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Cépages** Corvina, Rondinella, Molinara.

**Localisation et caractéristiques du vignoble** Produit à partir de raisins situés dans la municipalité de Sommacampagna au sud-est du Lac de Garde.

**Altitude moyenne des sols et leur composition** Les collines sont situées à 100/150 mètres d'altitude, d'origine morainique avec des sols calcaires, argileux, graveleux et sableux.

**Système de plantation** Guyot.

**Vendanges** De septembre aux dix premiers jours d'octobre.


**Vinification** En blanc avec une courte macération à froid au contact des peaux pendant 24 heures. Après la séparation du moût - correspondant à 20% des raisins foulés, et la décantation suivie par une longue fermentation en cuve à température contrôlée.

**Description organoleptique** Couleur rose pâle. Nez délicat de fruits rouges (framboise, cassis) accompagné de légères notes de griotte et de subtiles notes florales. En bouche on retrouve ces arômes élégants accompagnés de poivre blanc, le vin est délicat, long, subtil.

**Vol.** 12,5%.

**Accords mets et vins recommandés** Excellent apéritif entre amis. Il se marie bien avec la pizza, les entrées italiennes comme le jambon et le melon ou la caprese, la charcuterie, les pâtes, la cuisine asiatique et française, les viandes blanches et le poisson en général, le barbecue et la cuisine végétarienne.

**Température de service** 12°C.

  
375 ml 750 ml

MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA