

## Bardolino Chiaretto Doc

**Classificazione:**  
Bardolino DOC

**Uvaggio:**  
Corvina 60%, Rondinella 25%, Molinara 15%

**Zona di produzione:**  
terreni esposti ad ovest nel comune di Caprino Veronese, nel cuore delle colline dell'anfiteatro morenico del Garda

**Vendemmia:**  
nella terza decade di settembre si raccoglie l'uva di questa importante denominazione. I nostri soci la conferiscono al mattino, vendemmiata rigorosamente a mano, facendo opportune selezioni

**Vinificazione:**  
spremitura e veloce raffreddamento del pigiato, brevissima sosta in pressa con pressatura soffice, come vuole la "tradizionale" lavorazione in rosè delle uve. Decantazione del mosto fiore e invio alla fermentazione a temperatura rigorosamente sotto i 16 gradi °C. Fermentazione alcolica lunga e primo travaso a vino secco. Durante l'inverno viene messo in autoclave dove, seguendo il metodo Martinotti, viene effettuato il tiraggio e la presa di spuma, con una sosta in autoclave fino alla fine della primavera, quando, se pronto, viene imbottigliato

**Profilo sensoriale:**  
vino di colore rosa, al profumo è fruttato e fragrante, al palato si presenta sapido, snello e piacevole, con perlage fine ed elegante

**Abbinamenti:**  
perfetto come aperitivo, si può servire a tutto pasto. Si esalta con i pesci sia di mare che di lago, ottimo quando accompagna la classica merenda all'italiana

**Temperatura di servizio:**  
5/6 gradi °C

**Bottiglia e contenuto:**  
borgognotta vetro bianco da litri 0,75

**Confezionamento:**  
scatola da sei bottiglie con posizionamento orizzontale

