

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Chiaretto di Bardolino Classico

Zona di produzione

Bardolino Classico, sponda orientale del Lago di Garda.

Suolo

Terreni collinari di origine morenica.

Uvaggio

Corvina, Rondinella, Merlot, Corvinone.

Alcool

12,5% Vol.

Colore

Rosato.

Bouquet Intenso e fruttato, con sentori di fiori di pesco, rosa e viola.

Sapore

Asciutto, armonico e con una gradevole rotondità.

Vendemmia

Nel mese di Settembre con raccolta meccanica dei grappoli giunti a maturazione ottimale.

Metodo di produzione Pigiatura soffice, breve macerazione (3-4 ore) sulle bucce rosse con successiva separazione delle bucce dal mosto. Fermentazione in rosa a temperatura controllata in botti di acciaio inox (15-16°C).

Affinamento

3-4 mesi in acciaio inox.

Conservazione

Da conservare in un luogo fresco e asciutto con poca luce.

Temperatura di servizio Vino da bersi giovane, servito alla temperatura di 10°C.

