

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Chiaretto di Bardolino Spumante Brut

Zona di produzione

Bardolino, sponda orientale del lago di Garda.

Suolo

Terreni collinari di origine morenica.

Uvaggio

Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot.

Alcool

12% Vol.

Colore

Rosa brillante.

Bouquet

Fragrante, fruttato e armonico.

Sapore

Rotondo, di buona sapidità con note fruttate.

Vendemmia

A fine Agosto in modo da garantire la freschezza tipica di questo vino.

Metodi di produzione

Pressatura soffice delle uve, lenta fermentazione in modo da predisporre la "base spumante" e successiva presa di spuma in autoclave con Metodo Charmat.

Affinamento

In vasche di acciaio inox.

Conservazione

Tenere in luogo fresco e asciutto, con poca luce.

Temperatura di servizio

Vino da bersi giovane alla temperatura di 8-10°C per gustarne appieno l'ottima fragranza.

