

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Chiaretto di Bardolino Classico M'AMA

Zona di produzione

Nel nostro primo vigneto fronte lago.

Suolo

Terreni argillosi di origine morenica.

Uvaggio

Prevalentemente Corvina, Rondinella, Merlot e Corvinone.

Alcool

12% Vol.

Colore

Rosa tenue, buccia di cipolla.

Bouquet

Profumo delicato e avvolgente, si caratterizza per note di fragola, fiori di pesco e leggere note balsamiche.

Sapore

Risulta essere un vino fresco, giovane e secco.

Vendemmia

Fine Agosto.

Metodo di Produzione

Vinificazione in rosa, con leggera macerazione delle uve e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento:

In vasche di acciaio inox termocondizionate per circa 6 mesi.

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, con poca luce.

Temperatura di servizio

Da servire freddo, a una temperatura di circa 10 °C.

