

C A S E T T O



Bardolino Chiaretto Spumante Brut DOC

Zona di produzione: Bardolino classico sponda orientale del lago di Garda.

Suolo: terreni collinari di origine morenica.

Uvaggio: Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%.

Alcool: 12% vol.

Colore: rosa brillante.

Bouquet: fragrante, fruttato e armonico.

Sapore: rotondo, di buona sapidità con note fruttate.

Raccolta: a mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale.

Metodi di produzione: pressatura soffice delle uve, lenta fermentazione e successiva presa di spuma in autoclave con Metodo Charmat.

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

Abbinamento gastronomico: eccellente aperitivo, ma anche piacevole vino da tutto pasto. Consigliato con piatti a base di pesce di mare e di lago.



Soc. Agricola Casetto di Aldo Brancher & C. s.s.

Via Monte Noal e Pigno, 8 - 37011 - Cisano di Bardolino - VERONA (Italy)
tel/fax: +39 0456229130 - e-mail: info@agricolacasetto.it - export@agricolacasetto.it