



# C A S E T T O



## BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOC

**Zona di produzione:** Bardolino Classico, sponda orientale del Lago di Garda.

**Suolo:** terreni collinari di origine morenica.

**Uvaggio:** Corvina, Rondinella, Merlot, Corvinone.

**Alcool:** 13% Vol.

**Colore:** rosato.

**Bouquet:** intenso e fruttato, con sentori di fiori di pesco, rose e viole.

**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 (18-24 ore) sulle bucce rosse con successiva separazione delle bucce dal mosto. Fermentazione in rosa a temperatura controllata in botti di acciaio inox (15-16 gradi).

**Affinamento:** 3-4 mesi in acciaio INOX.

**Conservazione:** da conservare in un luogo fresco ed asciutto con poca luce.

**Temperatura di servizio:** vino da bersi giovane, servito alla temperatura di 8-9°C.

*SOCIETÀ AGRICOLA CASETTO di Aldo Brancher & C. s.r.l.*

Via Monte Noal e Pigno, 8

Cisano di Bardolino, Verona

+390456229130 - [info@agricolacasetto.it](mailto:info@agricolacasetto.it)

[www.agricolacasetto.it](http://www.agricolacasetto.it)