



C A S E T T O



**BARDOLINO CHIARETTO  
SPUMANTE DOC BRUT**

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

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

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

**Alcool:** 12,5 % 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 ed asciutto, con poca luce.

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

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

Via Monte Noal e Pigno, 8

Cisano di Bardolino, Verona

+390456229130 - info@agricolacasetto.it

www.agricolacasetto.it