



“Vigna Le Giare” Collezione Chiaretto di Bardolino DOC Classico

VINI ROSATI



Alcool: 12% vol.

Area di produzione: Regione veneto. Vigneto Le Giare a Bardolino, nella zona classica collinare della riva orientale del Lago di Garda.

Uve: Prodotto in quantità limitate da uve rosse Corvina (60%), Rondinella (30%) e altre varietà (10%). Il vigneto Le Giare è coltivato con metodo a spalliera.

Composizione del suolo: Terreno particolarmente ghiaioso (da cui il nome “le giare” che nel dialetto locale significa “le pietre”) di origine morenica.

Sistema di vinificazione: Vinificazione separata delle uve del vigneto “Le Giare” con pigiatura soffice, breve macerazione con le parti solide (16-24 ore), fermentazione in rosa a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino rosato secco, leggero, fruttato, e armonico, risultato della migliore selezione di uve del nostro vigneto.

Colore: Rosa.

Profumo: Fruttato, delicato con sentore di fiori di pesco.

Sapore: Fresco, asciutto, sapido e vivace.

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8-10°C.

Conservazione: Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da tutto pasto, indicato per antipasti, piatti leggeri, pesce alla griglia e pizza.

DATI TECNICI:

Acidità Totale: 5,80 g/l

Zucchero: 8,00 g/l

SO2 totale: 96 mg/l

SO2 libera: 31 mg/l

Estratto secco netto: 22,3 g/l

Acidità volatile: 0,22 g/l