



## Chiaretto di Bardolino DOC Classico

### VINI ROSATI



**Alcool:** 12% vol.

**Area di produzione:** Regione Veneto. Zona classica collinare della riva orientale del Lago di Garda. Comuni di Bardolino, Lazise, Cavaion e Garda.

**Uve:** Da uve rosse Corvina (40%), Rondinella (40%) e altre varietà (20%).  
Sistema di coltivazione: tradizionale a spalliera.

**Composizione del suolo:** Terreni ghiaiosi di origine morenica.

**Sistema di vinificazione:** 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, fruttato, fragrante e leggero, ottimo molto freddo e adatto per ogni occasione.

**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:** 5,40 g/l

**Zucchero:** 9,00 g/l

**SO2 totale:** 96 mg/l

**SO2 libera:** 30 mg/l

**Estratto secco netto:** 22,3 g/l

**Acidità volatile:** 0,22 g/l