

“Decus”

Collezione Chiaretto di Bardolino DOC Classico



Alcool: 12% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Zona classica collinare della riva orientale del Lago di Garda.

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

Composizione del suolo: Terreni ghiaiosi di origine morenica.

Sistema di vinificazione: Pigiatura soffice, macerazione molto breve con le parti solide (15-20 ore) per ottenere una tenue colorazione, 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 tenue, tendente al colore cipolla.

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

Sapore: Leggero, 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.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
8.00 g/l	5.70 g/l	0.22 g/l	90 g/l	28 g/l	23.0 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona
+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM
INFO@LENOTTI.COM