

# Chiaretto

## di Bardolino DOC Classico



**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 varie rosse (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.

| Zuccheri | Acidità Totale | Acidità Volatile | SO2 Totale | SO2 Libera | Estratto Secco |
|----------|----------------|------------------|------------|------------|----------------|
| 8.00 g/l | 5.50 g/l       | 0.22 g/l         | 90 g/l     | 28 g/l     | 22.5 g/l       |