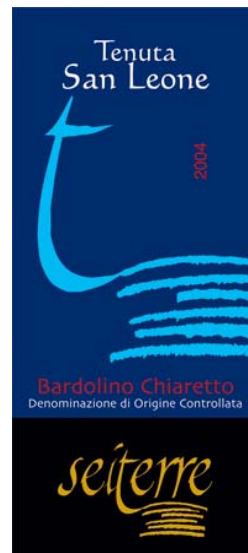


BARDOLINO CHIARETTO

Uvas Corvina, Rondinella y Molinara de nuestros viñedos al sudeste del lago de Garda. Vinificado con corta maceración con sus cáscaras para exaltar su frescura y su gusto. Expresa lo mejor de sí, si se bebe joven y fresco.



Denominación

Bardolino D.O.C. Chiaretto

Uvas

Corvina, Rondinella y Molinara

Técnica de vinificación

Cuidadosa vinificación con corta maceración con las cáscaras. Fermenta a temperatura controlada y se cría en acero para conservar su frescura.

Características organolépticas

Color rosado con perfume fresco y frutado, notas de melocotón y ribes rojo. Sabor seco, redondo y muy persistente.

Alcohol

12,40 % vol

Maridaje y servicio

Se marida con primeros platos de pasta y arroz y también con pescado y carnes blancas. Se sirve a 12-13° C y se bebe joven.

