

# SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



## Chiaretto di Bardolino DOC

**Denominazione:** Chiaretto di Bardolino DOC

**Vitigni:** Corvina, Rondinella, Molinara

**Tipologia terreno:** Di origine morenica collinari

**Vinificazione:** Viene eseguita una vinificazione in "rosa" delle uve, che dopo essere state diraspate, vengono lasciate in macerazione per qualche ora e successivamente pigiate con pressatura soffice. Segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Rosato

**Profumo:** Note floreali di fiori bianchi e frutta fresca, con sentori di pompelmo rosa e glicine

**Sapore:** Una sensazione fresca, vivace, con un finale abbastanza sapido

**Grado alcolico:** 12,5 % vol

**Temperatura di servizio:** 10-12°C | 50°F

**Abbinamenti:** Perfetto a tutto pasto, si sposa con pietanze di mare e lago, con primi piatti e grigliate di pesce. Da provare con la pizza

### Descrizione:

Tipico prodotto che nasce ai piedi del Benaco in un suolo morenico, sulle colline ventilate della Tenuta San Leone. Ottenuto da vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara vinificati in "rosa". Chiamato anche "il vino di una notte" perchè le bucce necessitano di stare a contatto con il mosto alcune ore in base alla stagione, successivamente l'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per circa 2 mesi. Ne deriva un vino fresco, vivace e di buona struttura, fine e armonico. Si presenta di colore rosato. Al naso esprime note floreali di fiori bianchi e frutta fresca, con sentori di pompelmo rosa e glicine. In bocca si percepisce una sensazione fresca, con un finale abbastanza sapido. Perfetto a tutto pasto, si sposa con pietanze di mare e lago, con primi piatti e grigliate di pesce. Da provare con la pizza. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - [www.seiterre.com](http://www.seiterre.com) - [info@seiterre.com](mailto:info@seiterre.com) - [vigneti@pec.vinirizzi.com](mailto:vigneti@pec.vinirizzi.com)

C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9