



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Chiaretto di Bardolino DOC

Denominazione: Chiaretto di Bardolino DOC

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari

Vinificazione: Le uve raccolte vengono vinificate con macerazione sulle proprie bucce, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosato

Profumo: Note floreali di fiori bianchi e frutta fresca, con sentori agrumati e fragoline di bosco

Sapore: Una sensazione fresca e croccante, con un finale leggermente 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 pasta e sushi. Da provare con una mozzarella di bufala

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 1 mese. Ne deriva un vino fresco e vivace, fine e armonico. Si presenta di colore rosato. Al naso esprime note floreali di fiori bianchi e frutta fresca, con sentori agrumati e fragoline di bosco. In bocca si percepisce una sensazione fresca e croccante con un finale leggermente sapido. Perfetto a tutto pasto, si sposa con pietanze di mare e lago, con pasta e sushi. Da provare con una mozzarella di bufala. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

