



## CHIARETTO

---

### Bardolino D.O.C. Chiaretto

**Vitigni:** Corvina, Rondinella, Molinara.

**Zona di produzione:** le uve provengono dai vigneti della BROIARA nel comune di Affi.

**Costituzione del terreno:** terreno di origine morenica.

**Sistema di produzione:** GDC (doppia cortina).

**Raccolta uve:** l'uva viene raccolta a mano all'inizio di ottobre.

**Resa ettaro:** 90 Hl

**Caratteristiche:** le uve sapientemente vinificate offrono una particolare sensazione olfattiva: ricchissima, fruttata, con delicate espressioni vinose, fragranti ed inebrianti profumi di rosa abbinati a sentori di frutta selvatica a bacca rossa. Il sapore appare immediatamente fresco, privo di tannicità, morbido, molto armonioso ed elegante. Il retrogusto offre sensazioni di sapidità ed è un invito alla degustazione.

**Fermentazione:** macerazione con le bucce per dodici, ventiquattro ore a temperatura controllata. Fermentazione separata dalle bucce ad una temperatura di 18°. Estrema delicatezza e precisione nei tempi per conservare i caratteristici profumi.

**Consigli per la degustazione:** la temperatura ottimale è 12° - 14° C.

**Abbinamenti gastronomici:** il Bardolino Chiaretto è un vino che si accompagna bene con la cucina mediterranea e con il pesce. Molto utilizzato anche con antipasti e aperitivi.