

gorgo

*...la terra ...la tradizione
...l'innovazione*

Bardolino Chiaretto D.O.C

Vino giovane per eccellenza (degustare sempre l'ultima annata), allegro e seducente nel colore, delicato nel profumo; è ideale per il pranzo leggero e veloce della vita moderna, ma di facile digeribilità per il moderato tenore alcolico e per il contenuto di sostanze tipiche dei vini rossi.

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara.

Coltivazione e resa: Archetto e cordone speronato - 130q/ha

Vinificazione: In rosa con minima macerazione delle bucce per 15/20 ore a temperatura controllata.

Affinamento: 3 mesi in vasche d'acciaio.

Colore: Rosa vivo, intenso, tendente al cerasuolo, brillante e trasparente.

Profumo: Fragrante e sottile di frutta fresca.

Sapore: Asciutto e vivace, gradevolmente sapido, persistente.

Grad. alcolica: 12% vol

Abbinamenti: Qualunque preparazione estiva fredda o calda a base di verdure, pesce o carne.

Servire a 11/12°C

