

gorgo

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

Chiaretto Bardolino DOC Spumante **Perlato Rosa**

Le uve Corvina, Rondinella e Molinara, vinificate in rosa secondo il disciplinare della DOC Chiaretto Bardolino, vengono utilizzate per la preparazione di un vino spumante fresco, con profumi fragranti e sottili di frutta fresca, asciutto e vivace.

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara

Coltivazione e resa: Archetto e CoroneSperonato- 100q/ha

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

Affinamento: 4 mesi in vasche d'acciaio e successiva spumantizzazione (metodo "Charmat lungo").

Colore: Rosa vivo intenso, brillante, spuma sottile con grana fine e persistente

Profumo: Fresco e lievemente fruttato

Sapore: Morbido, Secco, intenso.

Grad. alcolica: 12% vol

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e fine pasto, e per accompagnare antipasti e portate di pesce. Servire a 10°C

