



## Bardolino Chiaretto doc classico

**Zona di produzione:** Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)

**Suolo:** terreni collinari di origine morenica

**Produzione in vigna:** ca. 110 q.li per ettaro

**Vitigni:** Corvina - Rondinella - Molinara

**Colore:** rosato

**Bouquet:** intenso e fruttato, con sentori di fiori di pesco, rose e viole

**Sapore:** asciutto, armonico e vivace

**Metodo di produzione:** svinatura del mosto fiore dopo 12-36 ore di macerazione e successiva fermentazione a temperatura controllata

**Affinamento:** in acciaio

**Consumo:** vino da bersi giovane, servito alla temperatura di 12-14°C