

CHIARETTO DI BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni Corvina, Rondinella, Molinara.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve locate nel comune di Sommacampagna a sud est del Lago di Garda.

Altitudine media dei terreni e loro composizione Le colline si trovano a 100/150 metri s.l.m., di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso, sabbioso.

Forma d'allevamento Guyot.

Vendemmia Da settembre alla prima decade di ottobre.

Vinificazione In bianco con breve macerazione a freddo a contatto con le bucce per 24 ore. Segue separazione del mosto fiore pari al 20% del pigiato e decantazione statica. Lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica Colore rosa tenue, brillante. Al naso delicati profumi di piccoli frutti di bosco (lampone, ribes) e sottili venature di rosa canina. Note balsamiche, speziate e di frutta gialla donano complessità ed emozione. Al palato floreale, note di lampone, pesca gialla, albicocca e pepe nero, delicato, lungo, avvolgente.

Vol. 12,5%.

Abbinamento consigliato Ottimo aperitivo estivo con gli amici. Si accompagna bene con pizza, antipasti all'italiana come prosciutto e melone o caprese, tagliere di salumi, pasta, cucina asiatica e francese, carni bianche e pesce in genere, cucina al barbecue e vegetariana.

Temperatura di servizio 12°C.

 
375 ml 750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA