



 *Denominazione*

Bardolino Chiaretto DOC Classico

 *Uve*

Corvina, Corvinone, Rondinella

 *Area*

Classica di produzione che si estende sulla sponda orientale del lago di Garda.

 *Vinificazione e affinamento*

Breve macerazione sulle bucce per 12-18 ore, in modo da regalare il tipico colore rosato. Segue affinamento in acciaio

 *Colore*

Rosa salmone

 *Profumo*

grande freschezza olfattiva che rimanda al melograno e al ribes

 *Sapore*

Al palato regala freschezza e fragranza

*% Alcool* 12,5%

 *Temperatura di Servizio* 8-10°C.



 *Denomination*

Bardolino Chiaretto DOC Classico

 *Grapes*

Corvina, Corvinone, Rondinella

 *Area*

Classic Bardolino growing area, extending over the eastern shore of Lake Garda

 *Vinification and maturation*

12-18 maceration on the skins to give the wine its rosé colour, then fermentation in steel.

 *Appearance*

Salmon pink

 *Bouquet*

Impressively crisp and clean, notes of pomegranate and redcurrant

 *Palate*

Crisp progression and fragrant fruit.

*% Alcohol* 12,5%

 *Serving temperature* 8-10°C.