



BARDOLINO CHIARETTO DOC



VITIGNO: Corvina e Rondinella.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale con piatti a base di pesce, tartare di carne e sushi. Ottimo compagno di aperitivi e taglieri di formaggi semi stagionati.



ASPETTO: Si presenta limpido e brillante.



COLORE: Dal colore rosa tenue con riflessi color cipria.



PROFUMO: Delicati sentori di agrumi e fiori di campo.



GUSTO: Al gusto è delicato, con spiccate note fruttate, e dotato di grande freschezza. Il finale è asciutto e di buona persistenza, caratteri che confermano la personalità del Bardolino Chiaretto.



VINE VARIETY: Corvina e Rondinella.



SERVING TEMPERATURE: 6 - 8°C



ALCOHOL CONTENT: 12% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Ideal with fish dishes, steak tartare and sushi. Excellent with aperitifs and semi-mature cheeses.



APPEARANCE: It is clear and bright.



COLOUR: Pale rosé with blush reflections.



BOUQUET: Delicate hints of citrus and wildflower.



TASTE: The taste is delicate, with strong fruity notes and great freshness. The finish is dry and persistent, characteristics that confirm the personality of Bardolino Chiaretto.