



ROSA DEI CASARETTI BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Bardolino Classino (sulla sponda orientale del lago di Garda)

SUOLO

Terreni collinari di origine morenica

TIPO DI TERRENO

argilloso, di origine morenica

PRODUZIONE IN VIGNA

ca. 110 li per ettaro

VITIGNI

Corvina 70% Rondinella 20% Molinara 10%

COLORE

Rosato

BOUQUET

Intenso e fruttato, con sentori di pesce e rosa

SAPORE

Asciutto, armonico e vivace

RACCOLTA

A mano, selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale

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 gradi

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Consigliato con antipasti di pesce, carni bianche, risotti di pesce, in particolare con i crostacei

ALCOL

12.5%

