



BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE BRUT

ZONA DI PRODUZIONE

Bardolino Classino (sulla sponda orientale del lago di Garda)

SUOLO

Terreni collinari di origine morenica

PRODUZIONE IN VIGNA

ca. 100 li per ettaro

VITIGNI

Corvina 55% Rondinella 35% Molinara 10%

COLORE

Rosa brillante

BOUQUET

Fragrante, piacevolmente fruttato e floreale

SAPORE

Rotondo, di buona sapidità con succose note fruttate

RACCOLTA

A mano, selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale

METODO DI PRODUZIONE

Pressatura soffice delle uve, lenta fermentazione e successiva presa di spuma in autoclave con metodo Charmat

AFFINAMENTO

In bottiglia per 6 mesi

CONSUMO

Vino da bersi giovane, servito alla temperatura di 8-10 gradi per gustarne appieno l'ottima fragranza

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo aperitivo, ma anche piacevolissimo vino da tutto pasto. Consigliato con piatti a base di pesce di mare e di lago

ALCOL

12.5%

