

# CASARETTI

## Bardolino Chiaretto Spumante

BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE DOC 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%

