

# CASARETTI

## Rosa dei Casaretti BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO

### 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 pesco e rose

### 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%

