



BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Bardolino Chiaretto

DENOMINAZIONE

Bardolino Chiaretto classico DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella

ZONA DI PRODUZIONE

Bardolino classico

(sponda orientale del Lago di Garda)

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve.

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio su feccia fine

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato dai riflessi delicati

Profumo: piacevolmente fruttato, intenso

Gusto: fresco, equilibrato, elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

ABBINAMENTI

Si accosta benissimo a piatti dai sapori leggeri e raffinati come risotti e paste a base di pesce o di verdure, formaggi a pasta molle non stagionati, carni bianche e pesce in genere.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it

