



## 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.*



Segui 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

