

# Chiaretto Bardolino In Anfora

*FEF Collection*

Doc

**Zona di produzione:**

Bardolino Classico (la sponda orientale del Lago di Garda)

**Suolo:**

terreni collinari di origine morenica

**Vitigni:**

Corvina  
Rondinella

**Raccolta:**

a mano selezionando i grappoli migliori

**Metodi di produzione:**

l'uva viene raccolta al mattino presto in cassette da 15 kg, dopo la diraspatura si esegue una macerazione a freddo per circa 24 ore. Si esegue la pressatura soffice, il mosto viene decantato staticamente e la fermentazione avviene a temperatura controllata

**Affinamento:**

terminata la fermentazione il vino viene travasato in anfora di Terracotta con le proprie fecce fini (lieviti di fermentazione) e lasciato in affinamento, nella bottaia aziendale a temperatura controllata, per un anno

**Dati analitici:**

alcol 13 % vol.



**Colore:**

rosato scarico brillante vivo con una tonalità tendente alla cipria

**Bouquet:**

avvolgente che inizia una spiccata nota di pietra lavica per esaltarsi con sensazioni di polpa di frutta bianca, in particolare pesca, e fiori di sambuco

**Sapore:**

asciutto con una netta sensazione minerale che si prolunga lasciando una piacevole sensazione di freschezza

**Abbinamento gastronomico:**

da assaporare come aperitivo o con pesce di acqua dolce, formaggi freschi e sempre in buona compagnia



**ZENI**  
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA  
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022  
www.zeni.it - info@zeni.it