

Bardolino Chiaretto

i Classici

Doc Classico

Zona di produzione:

Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)

Suolo:

terreni collinari di origine morenica

Vitigni:

Corvina
Rondinella

Raccolta:

a mano in un unico passaggio

Metodi di produzione:

svinatura del mosto fiore dopo 12-36 ore di macerazione e successiva fermentazione a temperatura controllata

Affinamento:

in acciaio

Dati analitici:

alcol 12.5 % vol.

Colore:

rosato

Bouquet:

fruttato ed elegante, con netti sentori di rose e viole

Sapore:

fresco, delicato, fruttato e vivace

Abbinamento gastronomico:

antipasti leggeri, pesce, carni bianche, risotti di mare, paste fresche

Consumo:

vino da bersi giovane

Temperatura di servizio:

10°-12°C



ZENI
1870

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