

Bardolino Chiaretto spumante

Doc Brut

Zona di produzione:

Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)

Suolo:

terreni collinari di origine morenica

Vitigni:

Corvina
Rondinella

Raccolta:

a mano selezionando
i grappoli migliori giunti
a maturazione ottimale

Metodi di produzione:

pressatura soffice delle uve,
lenta fermentazione e successiva
presa di spuma in autoclave
con Metodo Charmat

Affinamento:

in bottiglia per 6 mesi

Dati analitici:

alcol 12.5 % vol.

Colore:

rosa brillante

Bouquet:

fragante, piacevolmente
fruttato e floreale

Sapore:

rotondo, di buona sapidità
con succose note fruttate

Abbinamento gastronomico:

ottimo aperitivo, ma anche
piacevolissimo vino da tutto pasto.
Consigliato con piatti a base
di pesce di mare e di lago

Consumo:

vino da bersi giovane

Temperatura di servizio:

8°-10°C



ZENI
1870

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