

Bardolino Chiaretto

Vigne Alte 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 selezionando i grappoli migliori, giunti a maturazione ottimale

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:

intenso e fruttato, con sentori di fiori di pesco, rose e viole

Sapore:

asciutto, armonico e vivace

Abbinamento gastronomico:

antipasti di pesce, carni bianche, risotti di pesce, pastre fresche, roastbeef

Consumo:

vino da bersi giovane

Temperatura di servizio:

12°-14°C



ZENI
1870

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