



Bardolino Chiaretto D.O.C.C.
Serenissima



Un caratteristico color cerasuolo, un profumo gradevolmente vinoso e fruttato per un sapore asciutto, vellutato e armonico con note di frutta rossa. Perfetto con frittura e zuppe.

Tasting notes

Un caratteristico color cerasuolo, un profumo gradevolmente vinoso e fruttato per un sapore asciutto, vellutato e armonico con note di frutta rossa. Perfetto con frittore e zuppe.

Vitigno

60% Corvina 30% Rondinella 10% Molinara

Provenienza

area Bardolino

Vinificazione

uve selezionate e sane a leggero contatto con le bucce, macerazione di 1 giorno in tini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione, il vino viene travasato in vasca per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Colore

cerasuolo.

Profumo

vinoso e fruttato, gradevole e delicato, con sentore di lampone, fragola e marasca.

Sapore

asciutto e vellutato, sapido, di medio corpo, armonico, con note di frutta lampone e marasca, e floreale come i fiori di pesco, leggermente tannico, buona acidità ed alcool, buona persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica

12% vol.

Temperatura di servizio ottimale

12-14°C

Conservazione e invecchiamento

in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Invecchiamento massimo da 1 anno, si consiglia di berlo giovane.

Affinità gastronomiche

Vino da aperitivo, ideale con antipasti e piatti a base di pesce grigliato, frittore, zuppe e baccalà, carne bianca, ottimo con la pizza, formaggi freschi semi lavorati.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.