



## Chiaretto di Bardolino DOC

**Zona di produzione:** Lago di Garda – Lazise  
Vigneti “Le Sérre” e “Spadarini”

**Suolo:** terreno sabbioso-limoso con poco scheletro

**Sistema di allevamento:** pergola

**Ceppi di vite per ettaro:** 2500

**Varietà di vite:** Corvina 80%, Corvinone 10% e Rondinella 10%

**Epoca di raccolta:** seconda metà di settembre

**Modalità di raccolta:** manuale in grandi casse adatte ad una movimentazione delicata dell’uva

---

**Vinificazione:** diraspatura in giornata dell’uva ed ottenimento del succo d’uva con lo sgrondo naturale dalla pressa orizzontale. Riempimento dei termotank in acciaio inox con il mosto illimpidito e successiva fermentazione alcolica indotta con lieviti aziendali selezionati e termicamente controllata fra 12°C e 14°C per due settimane.

Seguono i travasi di pulizia fisica ed organolettica ed una sosta preimbottigliamento sulle fecce di lievito con bâtonnage fino a dicembre.

**Note degustative e gastronomiche:** vino dal colore rosa tenue e con un profumo floreale agrumato. In bocca freschissimo, ottima acidità ma anche pienezza e lunghezza. Adatto in ogni occasione dalla primavera all’autunno, con tutti i primi piatti oppure con il pesce. Ottimo anche per accompagnare la pizza e i finger food in genere. Gradazione alcolica : 13 % Vol.

Si consiglia il consumo entro 24 mesi dalla vendemmia ad una temperatura di 10°C, in bicchieri con coppa media e bevante chiuso.

Conservare in ambienti freschi ed al riparo dalla luce.