



Azienda Agricola LE TENDE
"VOLUTTA' " BRUT *BIO*
Bardolino Charetto Classico DOC

Zona di Produzione: Colline orientali del Lago di Garda (VR)

Suolo: argilloso

Uvaggio: Corvina - Rondinella - Sangiovese

Gr. Alcolico: 12% vol.

Metodo di Produzione: vendemmia manuale. Macerazione di 48 ore sulle bucce
Spumantizzazione con Metodo Charmat

Affinamento: 5 mesi in autoclave, 1 mese in bottiglia

Note di Degustazione

Vista: rosa charetto tenue

Olfatto: bouquet fragrante di fragoline di bosco e fiori di campo

Gusto: rotondo, sapido, con ritorni fruttati

Consigli: temperatura di servizio 10°-12° C

Abbinamento: aperitivo, cucina orientale e speziata. Ideale con la Paella



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it