



Azienda Agricola LE TENDE
BARDOLINO CHIARETTO *BIO*
Bardolino Chiaretto 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

Affinamento: 2 mesi in vasca d'acciaio sui propri lieviti

Note di Degustazione

Vista: rosa chiaretto intenso

Olfatto: aromi di erbe e buccia di cipolla, fiori e frutta croccante

Gusto: al palato si presenta agrumato e teso, con un finale leggermente ammandorlato

Consigli: temperatura di servizio 10°-12° C

Abbinamento: aperitivo, antipasti a base di salumi, pesce e verdure. Adatto ai piatti estivi tipici della cucina italiana: caprese, prosciutto e melone, insalata di riso



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