



CANTINA F.LLI ZENI
BARDOLINO CHIARETTO "VIGNE ALTE"
Bardolino Chiaretto Classico DOC

Zona di Produzione: Bardolino Classico (sulla sponda orientale del Lago di Garda)

Suolo: terreni collinari di origine morenica

Uvaggio: Corvina 60% – Rondinella 30% – Molinara 10%

Gr. Alcolico: 12.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta a mano. Svinatura del mosto fiore dopo 12-36 ore di macerazione e successiva fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: acciaio

Note di Degustazione

Vista: colore rosato tenue

Olfatto: bouquet intenso fruttato, con sentori di fiori di pesco, rose e viole

Gusto: asciutto, armonico, vivace

Consigli: : vino da bersi giovane alla temperatura di 12°-14°C

Abbinamento: si sposa perfettamente con la Paella. Adatto alla cucina orientale, alle spezie, al sushi



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