

BARDOLINO CHIARETTO

denominazione di origine controllata

Ubicazione dei vigneti / Vineyard location / Anbaugebiete:
Bardolino, Lazise, San Giorgio in Salici, Salionze

Età media delle viti / Average age of vines / Durchschnittsalter der Reben:
15-20 anni/years/Jahre

Suolo / Soil / Boden:
Morenico, sciolto, ciottoloso /
Morainic, loose, stony /
Moränenboden, locker, steinig

Forma di allevamento / Training system / Form der Rebenerziehung:
Pergola veronese / Veronese pergola / Veroneser Pergolaerziehung

Fermentazione malolattica / Malolactic fermentation / Malolaktische Gärung:
Parzialmente svolta / Partially performed / Teilweise durchgeführt

Affinamento / Maturation / Ausbau:
3 mesi in acciaio / 3 months in steel tanks / 3 Monate in Stahltanks

Colore / Colour / Farbe:
rosato / clear Rosè / rosè

Profumo / Bouquet / Bukett:
intenso persistente fine e floreale /intense, persistent, fine and floral /
anhaltend intensiv, fein und blumig

Sapore / Flavor / Geschmack:
fresco, corposo / fresh, full-bodied / frisch und vollmundig



Vino rosato
Light red wine
Roséwein



Corvina
Molinara
Rondinella



12% Vol.



12-14°C