

Chiaretto Bardolino

Denominazione di Origine Controllata
Classico



CESARI

FINE WINES OF VERONA

TIPO

Vino rosato secco.

AREA DI PRODUZIONE

Colline moreniche del lago di Garda, zona Classica di Bardolino, provincia di Verona.

VITIGNI

Corvina 65%
Rondinella 15%
Negrara - Rossignola 20%

PRODUZIONE

La vendemmia si svolge verso la fine di settembre. Si ottiene dalla vinificazione parziale delle uve rosse, il mosto rimane in contatto con le parti solide dell'uva fino al raggiungimento della tonalità rosa desiderata, viene svinato ed inizia il processo di fermentazione.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rosa intenso. Delicato bouquet con sentori floreali e fruttati. Intrigante nota di fragola, lampone e delicati accenni di rosa. Secco, fresco, sapido e vellutato.

ABBINAMENTI




Come aperitivo e in abbinamento ad antipasti di pesce e verdure. Ottimo con piatti di pesce alla griglia, in umido, risotti delicati, crostacei, carni bianche e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°/12°C



Seguici su

-  Cesari Vineyard
-  Gerardo Cesari
-  Gerardo Cesari S.p.A. S.U.

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi. Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.