- VITICOLTORI DAL 1877 -

Bardolino Chiaretto

Denominazione: Bardolino Chiaretto DOC
Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara
Tipologia terreno:
Vinificazione:
Affinamento: Acciaio

Colore:
Profumo:
Sapore:
Grado alcolico:
Temperatura di servizio:
Abbinamenti: Salumi senz'aglio, formaggi freschi e risotti con verdure, pesce di lago e di mare, pizza

Descrizione:
Pregiato rosato veronese è ottenuto dalla vinificazione in “bianco” delle stesse uve del Bardolino rosso (Corvina, Molinara, Rondinella). Il suo colore invitante è in perfetta sintonia con il suo profumo di fiori primaverili con una nota di agrumi. Al palato si presenta molto fresco con una leggera sapidità che lo rende perfetto con molti abbinamenti gastronomici, soprattutto con pietanze di mare e di lago, con carni bianche, ma soprattutto con la pizza.