



- 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.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

