

CHIARETTO BARDOLINO CLASSICO

Linea Classici

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE / VINEYARDS LOCATION:

Regione Veneto, nella zona storica del Bardolino
Regione Veneto, in the historic area of Bardolino

UVE / GRAPE VARIETY:

50% Corvina, 40% Rondinella, 10% Molinara
50% Corvina, 40% Rondinella, 10% Molinara

PRODUZIONE IN VIGNA / VINE YIELD PER HECTARE:

ca 120 q.li per ettaro / *ca 120 q.li/ha*

COLORE / COLOUR:

Rosa corallo / *Coral pink*

BOUQUET:

Fruttato ed elegante / *Fruity and elegant*

SAPORE / PALATE:

Asciutto, fresco e delicato / *Dry, fresh, delicate*

RACCOLTA / GRAPE HARVEST:

A mano selezionando i grappoli migliori giunti a maturazione ottimale
Hand selection of the grape bunches that have reached optimum ripeness

METODO DI PRODUZIONE / VINIFICATION TECHNIQUES:

Svinatura del mosto fiore dopo 8-12 ore di macerazione e successiva fermentazione a temperatura controllata

Devatting of the first-pressed must after 8-12 hours of maceration and after fermentation takes place at temperature controlled.

AFFINAMENTO / AGEING:

In acciaio / *Stainless steel tanks*

ABBINAMENTO GASTRONOMICO / FOOD AND WINE PAIRING:

Bere giovane, consigliato con antipasti, piatti leggeri e pesce.

It is to be drunk when it is young, recommended with starters, light dishes and fish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE : 10-12°C.

Casa Vinicola Carlo Zenegaglia e Figli snc

Via Longarone, 27 - 25010 Pozzolengo (Bs) - ITALIA

Tel +39 030 918622 - info@carlozenegaglia.com - P.IVA 01845690989

www.carlozenegaglia.com

