



. 30 Chiaretto di Bardolino

VINO BIOLOGICO

Questo vino nasce dalla perfetta combinazione delle tradizionali uve veronesi Corvina Veronese e Rondinella, coltivate con cura nei nostri vigneti storici, situati a 220 m s.l.m. a Cavaion Veronese, su terreni di origine morenica.

La cura dei dettagli in ogni fase della produzione esalta l'espressione del nostro territorio: le uve, raccolte manualmente all'inizio di ottobre, vengono vinificate in bianco e fermentate in vasche di cemento. Successivamente, il vino viene affinato per un anno in Clyver di ceramica. Questo materiale facilita uno scambio molto lento e benefico con l'ossigeno, garantendo un isolamento termico ottimale che promuove la graduale apertura del vino, conferendogli un carattere distintivo ed elegante.

Il vigneto biologico si estende per circa mezzo ettaro con una resa di 20 hl.

VITIGNI

Corvina veronese, Rondinella.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore rosa scarico.

Olfatto: bouquet minerale e speziato con note di pietra focaia e miele.

Palato: gradita e invitante complessità aromatica, pieno e vellutato, con sentori di piccoli frutti rossi.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e in abbinamento ad antipasti e crudità.

Temperatura di servizio : 4 – 12°C

Gradazione Alcolica: 12,5 % vol.