



VIGNAMATTA BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata



PROVENIENZA

Collinare nella zona sud-est del lago di Garda, in prossimità di Bardolino e Costermano.

TERRENO

Terreni di origine morenica, calcarei e ciottolosi.

UVE

Corvina, Rondinella, Molinara.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione di qualche ora e separazione delle bucce dal mosto. Il prodotto parzialmente illimpidito viene fatto fermentare con lieviti selezionati a 16-18 °C. Ultimata questa fase il vino viene messo in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE

Di colore rosato cerasuolo, ha delicati profumi fruttati che ricordano la ciliegia e i frutti rossi. Con buona freschezza e acidità, è equilibrato e gradevole al palato.

ABBINAMENTO

Si abbina bene ad antipasti e primi piatti delicati, insalate e a secondi a base di pesce. Consigliato con il pesce di lago come luccio, lavarello e trota. Servire freddo a 12 °C.

FORMATO 0,75 l.

GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol.

Azienda Agricola **CECILIA BERETTA**

Strada della Giara 10 - Verona — tel.045843211 - fax 0458432211
info@ceciliaberetta.it - www.ceciliaberetta.it