

VILLA CORDEVIGO

VILLA CORDEVIGO CHIARETTO

CHIARETTO DI BARDOLINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO BIOLOGICO



Classificazione: Chiaretto di Bardolino doc classico biologico

Tipo di vino: rosato

Prima annata di produzione: 2014

Zona di produzione: vigneti a conduzione biologica nella Tenuta di Villa Cordevigo a Cavaion Veronese

Tipo di terreno: argilloso di origine morenica

Uve principali: Corvina, Rondinella

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 115 q/ha ca.

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Vinificazione: breve macerazione pellicolare pre-fermentativa.

Fermentazione a 16°-17°C

Affinamento: in acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa chiaro

Profumi: note agrumate e floreali

Gusto: fresco e fragrante, coniuga buona acidità e sapidità alle piacevoli note agrumate

Abbinamenti: si abbina perfettamente alla tipica cucina estiva: antipasti di pesce, salumi, pasta in genere, tortellini, risotti, minestre, pesce di mare e di acqua dolce, carni bianche. Ideale in abbinamento con l'insalata caprese (mozzarella, pomodoro e basilico), con prosciutto e melone o con il carpaccio di carne. Eccellente con la pizza e con la paella

Alcol: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10°-12°C