



Bardolino Chiaretto

DOC

DESCRIZIONE SENSORIALE

*Colore: rosato brillante.
Profumo: netti sentori di viola e rosa.
Sapore: delicatamente fruttato ed elegante,
asciutto e sapido al palato.*

UVE

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.

PROVENIENZA

Nella zona del Bardolino.

www.villagirardi.it



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

4 mesi di affinamento in vasche di acciaio inox.

ALCOL

12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Eccellente per accompagnare i primi piatti a base di pesce sia di mare che di lago. Si presta bene anche ad accompagnare antipasti a base di salumi o verdure.

BOTTIGLIA

750 ml