

BARDOLINO CHIARETTO – SAINT VALERY

Denominazione di origine Controllata



Vitigni

Uve: Corvina Veronese, Rondinella.

Sistema di allevamento: doppia cortina.

Ceppi per ettaro: 6000.

Terreno: medioimpasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.

Altitudine: 140-160 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: Seconda e terza decade di Settembre.

Resa: 100 q.li/Ha



Vinificazione

Pigiatura soffice, breve macerazione con la buccia (16-24 ore). Fermentazione in rosa a temperatura controllata.

Conservazione in serbatoi inox termocondizionati.

Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.



Note organolettiche

Colore: rosa tenue.

Profumo: fruttato ed elegante con note di fragola, lampone, rose e viole.

Sapore: fruttato, fresco e persistente



Dati analitici*

Grado alcolico: 12% vol

Estratto secco netto: 18,5 g/l

Zuccheri riduttori: 6 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l



Perfetto come aperitivo, accompagna antipasti di salumi, di pesce o di verdure. Eccellente con il pesce sia di lago che di mare, con la paella e con la pizza.

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C.

■ Formati

Demi 0,375 L

Classica 0,75 L