

# Saint Valery

## BARDOLINO CHIARETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### VARIETA' DELLE UVE

Corvina, Rondinella, Sangiovese.

### VIGNETO

Sistema di allevamento: doppia cortina.  
Ceppi per ettaro: 6000.

### TERRENO

Medioimpasto di origine morenica,  
calcareo/argilloso e sassoso.  
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

### EPOCA DI RACCOLTA

Seconda e terza decade di Settembre.

### RESA

Uva: 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.

### DATI ANALITICI\*

Grado alcolico: 12% vol.  
Estratto secco netto: 18,5 g/l  
Zuccheri riduttori: 7 g/l  
Acidità totale: 5,5 g/l  
Anidride solforosa totale: 60-70 mg/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: cerasa.  
Profumo: intenso e fragrante.  
Sapore: brioso con retrogusto fruttato.

### CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: si consiglia di  
accompagnare ad antipasti,  
minestre o piatti delicati.  
Note di servizio: servire alla  
temperatura di 8-10°C.

\*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,  
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda  
dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola  
**Giarola**

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy  
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - [www.vinigirola.com](http://www.vinigirola.com) - [info@vinigirola.com](mailto:info@vinigirola.com)