

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO

Il **Bardolino Chiaretto** è un piacere non solo per il palato ma anche per gli occhi, grazie a quel suo delicato **colore di pesca rosata brillante**.

Profuma di rosa tea, di violetta e di un'equilibrata composizione di piccoli frutti rossi. La delicatezza prosegue nel sapore, così equilibrato, che riporta alla mente le fragole e i lamponi.

E in cucina? Ti consigliamo di servirlo durante le tue **cene di pesce alla griglia e carni bianche, nonché con i salumi freschi e i formaggi molli. Per gustarlo al meglio mettilo in tavola a 10°-12° C.**

IL VIGNETO

Posizionato nel cuore della zona del Bardolino Classico, sulle colline moreniche di Lazise e Pastrengo. Altimetria tra 50 e 150 metri s.l.m. Esposizione sud-ovest. Terreno di origine glaciale-morenica, di medio impasto con tendenza a essere sabbioso e ricco di calcare. Vigneto inerbato. Sistema di allevamento: pergola unilaterale e lare. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: da 8 a 18. Densità di impianto: da 2.500 a 4.000 viti per ettaro. Resa media ettaro: 84 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Da abbinare con pesce alla griglia e carni bianche, ottimo con la pasta, salumi freschi e formaggi a pasta molle.

ANNATA 2018

Il cambiamento climatico in atto richiede sempre più professionalità in campo: nel 2018 la pioggia è stata abbondante sin dalla primavera richiedendo l'impegno dei viticoltori, profuso in un'adeguata difesa sanitaria delle viti, nella regolazione dell'eccesso produttivo di alcune di esse nonché nella scelta dei migliori grappoli per la vendemmia. A far la differenza qualitativa, è ancora una volta la collina, avvantaggiata rispetto alla pianura, in quanto la pendenza ha permesso di sgrondare le



UVAGGIO



65% Corvina

30% Rondinella

5% Molinara



TIPOLOGIA

Vino rosè secco



FORMATO

375 ml,
750 ml



TEMP. SERVIZIO

10-12 °C



GRADO ALCOLICO

12,5% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: Settembre fino a inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura soffice delle uve. Fermentazione senza bucce alla temperatura controllata di 14-16 °C. Conservazione in acciaio. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

acque in eccesso e di portare l'uva a perfetta maturazione, raggiungendo una gradazione zuccherina leggermente inferiore agli anni precedenti, ma con un grado di maturità migliore, accumulo fenolico equilibrato e un'acidità più moderata.