

# 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 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse



### 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.

temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



**DEGUSTA CON L'ENOLOGO**  
guarda il video  
[clicca qui](#)