

Bardolino Chiaretto

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VARIETÀ DELLE UVE

Corvina Veronese e Rondinella.

VIGNETO

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 RACCOLTA

Seconda e terza decade
di Settembre.

RESA

Uva: 100q.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
sottovuoto.

DATI ANALITICI*

Grado alcolico: 12,5% vol
Estratto secco netto: 18,5 g/l
Zuccheri riduttori: 7 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: cerasa.
Profumo: fruttato ed elegante
con sentori di rose e viole.
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 10-12°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[®]

di Giarola Umberto s. agricola s. - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 6099205 - www.vinigiaraola.com - info@vinigiaraola.com