

DELIBORI

Vigneti e Cantine



BARDOLINO CHIARETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di Produzione:

I vigneti sono ubicati nei comuni di Castelnuovo del Garda, Caprino, Rivoli, Affi, Sommacampagna, Bussolengo, Peschiera del Garda e Valeggio

Uve:

Corvina 80%, Rondinella 20%

Vinificazione:

Tradizionalmente il Chiaretto si ottiene facendo macerare a freddo il mosto per una sola notte a contatto con le bucce. Oggi, una parte del mosto rimane qualche ora a contatto con le bucce, per ottenere una colorazione leggerissima. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 16° e i 18° per favorire la migliore espressione degli aromi fruttati e floreali

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Vino dal colore tenue con toni tra il litchi e la pesca. Al naso spiccano note agrumate e floreali. Buona acidità e sapidità al palato, con aromi di agrumi – in particolare il limone - nella via retronasale

Alcol: 12%

Temperatura di servizio: 8°/10°

Cristoforetti  *Delibori*

FAMIGLIE, VIGNE E OSPITALITÀ IN TERRA VENETA

Loc. Canova 1 – 37011 Calmasino di Bardolino – Verona – Italia

Tel. +39 045 6260655 – Fax +39 045 7236704

www.cantinedelibori.com

REV. feb/2018