

# DELIBORI

*Vigneti e Cantine*



## **BARDOLINO CHIARETTO**

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO**

### *Zona di Produzione:*

I vigneti sono ubicati nelle aree di produzione del Bardolino Classico nei comuni di Bardolino, Cavaion, Lazise e Garda, lungo la sponda sud orientale del lago di Garda

### *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, accompagnate da sentori vegetali, che ricordano la salvia.

Buona acidità e sapidità al palato

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](http://www.cantinedelibori.com)

REV. apr/2018