

VENETO



## BARDOLINO DOC CHIARETTO



### Denominación

Bardolino DOC Chiaretto

**Marca** Corte Giara

**Región de la elaboración**

Veneto



### Crianza

Permanece 3 meses en depósitos de acero y después 2 meses en botella.



### Uvas

Corvina Veronese 50%,  
Rondinella 35%,  
Molinara 15%



### Datos analíticos

- **Alcohol** 12,4 % vol.
- **PH** 3.15
- **Acidez total** 5,85 g/ L
- **Azúcar residual** 5,5 g/ L
- **Extracto seco** 20,1 g/L



### Zona de producción

- **Suelo** colinas de origen fluvial y glacial.
- **Orientación viña** Sur/Sur-Oeste
- **Altitud viña** 200 metros
- **Densidad plantas** 30.000 por Ha
- **Vendimia** manual durante la primera semana de Septiembre.



### Análisis sensorial

- **Vista** rosado claro como la flor del melocotón.
- **Nariz** notas floreales y de fruta del bosque.
- **Boca** intensas notas de fruta, cuerpo ligero con fresca acidez y final sávido.



### Proceso vinificación

- **Maceración** en sus lías durante 12-24 horas a 10°C
- **Fermentación** en tanques de acero inox a 18°C durante 10 días. Si maloláctica.



### Armonía

Ideal con pizzas, sobretodo las clásicas margherita, quattro stagioni, prosciutto y champiñones, salame piccante.



Cód | 332003

Peso/Vol - 0,75 | Ud./caja - 6 | Cajas/palet - 120 | Cajas/estrato - 24

