



Aldegheri - Bardolino Chiaretto

Bardolino Chiaretto doc

Vino giovane che porta nel bicchiere il profumo e la freschezza delle rose. Le uve delle colline veronesi del Lago di Garda e la fermentazione con leggero contatto delle vinacce gli conferiscono profumi di fiori selvatici e lampone e sapore appena sapido, ma fresco e rotondo.

I vigneti sono situati tutti ad est del Lago di Garda. L'età media di 25 anni, varia dai 10 ai 40 anni, di alcuni vitigni autoctoni. Il terreno è morenico, a substrato glaciale generalmente calcareo e alcalino.

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve segue breve contatto con le vinacce e successiva separazione del mosto fiore. La fermentazione termocontrollata a circa 22 °C dura 12 giorni. Segue la sosta in acciaio e un leggero affinamento in bottiglia.

È indicato per accompagnare tutto un pasto leggero, ottimo con piatti a base di pesce d'acqua dolce. Da provare come aperitivo o fuori pasto. Servire fresco, a 14-16 °C.

