



# CHIARETTO DI BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## UVE E VIGNETO

### Area di produzione

Vigneti della nostra Tenuta a Caprino Veronese, ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare.

### Vitigni

Corvina 60%  
Corvinone 20%  
Rondinella 20%

### Dati di Vigneto

Vigne di età compresa tra i 10 e 20 anni. Esposizione sud. Terreno di natura morenica. Sistema di allevamento a Guyot. Densità di impianto pari a 6.000 cp/ha. Resa per ettaro 120 quintali. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

## PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

### Vendemmia

La vendemmia inizia alla fine di Settembre. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente.

### Vinificazione e affinamento

La diraspa-pigiatura viene seguita dalla macerazione a freddo, dove le bucce vengono lasciate in contatto con il mosto per 12/15 h, per conferire, al fine dell'estrazione, sentori varietali e il tipico colore. Segue poi la vinificazione, la pressatura soffice e la fermentazione. L'impedimento del mosto è seguito dall'inoculo di lieviti selezionati. La fermentazione è svolta a temperatura controllata di 15°-16° C. Affinamento in serbatoi di acciaio ove il vino rimane sui propri lieviti. Durante questo periodo vengono effettuati ripetuti battonage fino all'imbottigliamento.

### Annata 2021

### Note organolettiche:

Colore rosa salmone tenue. Profumato, armonioso, è un vino dall'animo leggiadro. Note floreali, unite a fragole e piccoli frutti rossi.

### Abbinamenti consigliati

Si abbina perfettamente a piatti di pasta al pesto, pasta con verdure, carni bianche ed alcuni tipi di pesce come tonno e pesce spada alla griglia. Perfetto quando abbinato alla pizza.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C

Gradazione Alcolica: 12,50% vol.  
Acidità totale: 6,00 gr/l  
Estratto secco: 20,60 gr/l  
Residuo zuccherino: 4,50 gr/l

