MONTEZOVO

CHIARETTO DI BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione Entroterra del Lago di Garda orientale

Vitigni Corvina 60% - Corvinone 20% - Rondinella 20%

Dati di Vigneto

Vigneti situati nelle zone più vocate dell'entroterra del Lago di Garda orientale, al confine con la Valle dell'Adige. Il terreno è di natura morenica, con prevalenza di ghiaia e sabbia. Il sistema di allevamento principale è Guyot.

Viticultura sostenibile: i vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard “Biodiversity Friend”.

NOTE ORGANOLETTICHE

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

METODO DI PRODUZIONE

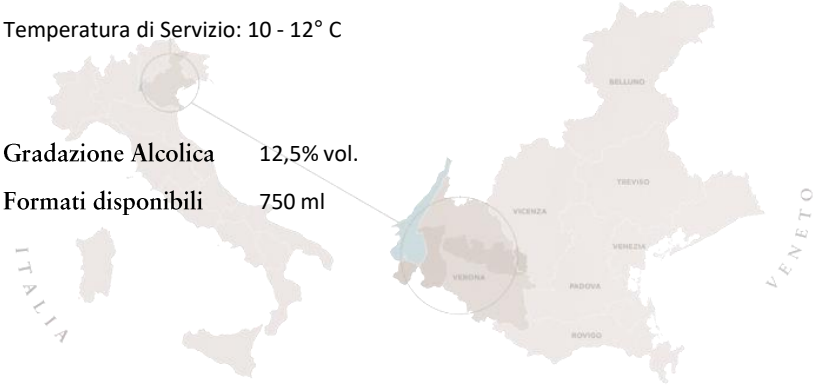
La vendemmia inizia solitamente tra la fine di settembre e l’inizio di ottobre.

La pigiatura delle uve è seguita da una macerazione a freddo di circa 10 h. Segue poi la pressatura soffice, l'illimpidimento del mostro e la fermentazione in vasche di acciaio. Il vino rimane per un breve periodo sui propri lieviti prima dell'imbottigliamento.

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 12,5% vol.

Formati disponibili 750 ml