

MENEGOTTI



BARDOLINO CHIARETTO

VITIGNO:

CORVINA 50%, RONDINELLA 40%,
SAN GIOVESE 10%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO
DELLE UVE IN PRESSA. FERMENTAZIONE E
AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER 4 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:

COLORE ROSATO. PROFUMO VINOSO,
LEGGERMENTE FRUTTATO E DELICATO. SAPORE
ASCIUTTO ED EQUILIBRATO.

ABBINAMENTI:

ANTIPASTI, PASSATI DI VERDURA,
CARNI BIANCHE, PESCE ALLA GRIGLIA,
PESCE IN UMIDO.

GRADO ALCOLICO:

12.5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° C

DENOMINAZIONE:

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.

