BARDOLINO DOC
CHIARETTO CLASSICO

LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

375 ml

750 ml

DATI PRODUTTIVI
Ottenuto dall'uvaggio Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%. Le uve sono raccolte nella zona storica del Bardolino e per questo il vino riporta la dicitura "Classico" in etichetta.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Filari allevati a Guyot con 3.800 piante ad ettaro.

VENDEMMIA
Ultima decade di settembre, effettuata a mano.

VINIFICAZIONE
In vasca di acciaio, con inizio a bassa temperatura, macerazione di 4-6 ore a contatto con le bucce, poi prosegue per una settimana a 18° C.

AFFINAMENTO
Almeno un mese in bottiglia.

Grado Alcolico: 12,20 % vol.
Acidità Totale: 5,95 g/l
pH: 3,28
Estratto Secco: 19,00 g/l

Il Bardolino Classico Chiaretto si presenta di colore rosa brillante, con grande armonia di profumi, inizialmente floreali, successivamente dominati da morbidi sentori di frutta. Al gusto è delicato, con spiccate note fruttate, e dotato di grande freschezza. Il finale è asciutto e di buona persistenza, caratteri che confermano la personalità del Bardolino Chiaretto. È un vino per ogni occasione, dagli antipasti all'italiana, ai primi piatti, fino alle carni bianche, o comunque delicate.
Si consiglia di servire a 13°C – 14° C, in calice medio.

www.lemorette.it | +39 045 7552724 | info@lemorette.it