|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg  **BARDOLINO CHIARETTO**  *DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA*  **Zona di produzione**  Bardolino, ad Est del Lago di Garda.  **Varietà delle uve**  Corvina 55%, Rondinella 30%, Molinara 15%.  **Dati analitici**  Alcool 12% Vol.  Acidità totale ca. 5,50 g/l.  **Vinificazione**  Vinificazione in rosato con parziale macerazione delle parti solide.  **Affinamento**  In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.  **Descrizione organolettica**  Colore rosato con sfumature violacee.  Profumo delicato con note fruttate e floreali.  Sapore secco, fresco e leggermente sapido.  **Servizio**  14-15°C in bicchiere tulipano.  **Accostamenti**  Primi piatti, anche di pesce, e carni bianche.  **Longevità**  Si beve preferibilmente giovane. | C:\Users\chiara\Desktop\Bardolino Chiaretto.jpg |