|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg    **CHIARETTO DI BARDOLINO**  *DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA*  **Zona di produzione**  Area Bardolino, ad Est del Lago di Garda.  **Varietà delle uve**  Corvina, Rondinella e Molinara.  **Vinificazione**  Pressatura soffice delle uve con breve macerazione delle bucce.  **Affinamento**  In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.  **Dati analitici**  Alcool: 12% Vol.  Acidità totale: ca. 5,5-6 g/l  **Descrizione organolettica**  Colore rosato con sfumature violacee.  Profumo delicato con note fruttate e floreali.  Sapore secco, fresco e leggermente sapido.  **Servizio**  14-15° C.  **Accostamenti**  Primi piatti, anche di pesce, e carni bianche.  **Longevità**  Si beve preferibilmente giovane. |  |