



ANTICHELLO

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.

