



## Baldovino Chiaretto

**Denominazione:** Bardolino Chiaretto D.O.C.

**Vitigni:** Corvina 60% - Rondinella 30% - Altre varietà 10% (Molinara, Sangiovese).

**Zona produzione:** Caprino Veronese - Località La Presa.

**Altitudine:** 280 mt s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Doppio guyot.

**Densità impianto:** 3.500 ceppi per ettaro.

**Epoca di vendemmia:** Metà di Ottobre.

**Vinificazione:** Raffreddamento ad una temperatura di 10°C.

Macerazione breve per 12 - 24 ore.

Pressatura soffice.

Fermentazione alcolica per circa 20 giorni alla temperatura controllata di 12°C al termine della quale il vino viene raffreddato a 5 - 8°C.

Affinamento in serbatoi di acciaio accompagnato da sur - lies settimanali per circa tre mesi.

Stabilità tartarica naturale.

**Affinamento:** In serbatoi di acciaio inox termocondizionati.

**Colore:** Rosa cerasuolo.

**Profumo:** Intenso con sensazioni nette di pesca e ciliegia matura.

**Sapore:** Sapido, fragrante e vivace, con ottima corrispondenza gusto olfattiva.

**Acidità:** 5,80 g/lit.

**Alcol:** 12,50 - 13,00% vol.

**Temperatura di servizio:** 10° - 12°C.

**Longevità:** 2 - 3 anni.

**Abbinamenti gastronomici:** Gradevole come aperitivo.

Ideale per accompagnare carni delicate, pesce e formaggi.

Ottimo con la pasta fresca e risotti di mare.