

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

# Chiaretto di Bardolino Spumante Brut

## Zona di produzione

Bardolino, sponda orientale del lago di Garda.

## Suolo

Terreni collinari di origine morenica.

## Uvaggio

Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot.

## Alcool

12,5% Vol.

## Colore

Rosa brillante.

## Bouquet

Fragrante, fruttato e armonico.

## Sapore

Rotondo, di buona sapidità con note fruttate.

## Vendemmia

A fine Agosto in modo da garantire la freschezza tipica di questo vino.

## Metodi di produzione:

Pressatura soffice delle uve, lenta fermentazione in modo da predisporre la "base spumante" e successiva presa di spuma in autoclave con Metodo Charmat.

## Affinamento

In vasche di acciaio inox.

## Conservazione

Tenere in luogo fresco e asciutto, con poca luce.

## Temperatura di servizio

Vino da bersi giovane alla temperatura di 8-10°C per gustarne appieno l'ottima fragranza.

