

Castel Novo Bardolino DOC Chiaretto



Questo vino è prodotto con uve provenienti esclusivamente dai vigneti dei nostri soci, sulle colline moreniche del lago di Garda.

Formato: 750 ml.

Tipologia: Vino rosato secco.

Vitigni: Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%.

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: Vigneti situati in posizione collinare a sud est del lago di Garda, in terreni sciolti, ricchi di scheletro.

Sistema di allevamento: a spalliera o pergola semplice.

Resa per ettaro: 90 hl.

Vendemmia: fine settembre -ottobre.

Vinificazione: Vinificazione in rosa. Pigiatura con diraspatura delle uve. Macerazione di 6 - 12 ore sulle bucce, svinatura, decantazione statica. Fermentazione a temperatura controllata max 14°C.

Stabilizzazione: Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

Dati analitici: Alcol svolto 11,5%.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosa.

Profumo: intenso, con sentori di viola e frutta rossa.

Sapore: sapido, armonico con note di frutta fresca.

Metodo di servizio: servire alla temperatura di 12-14°C

Gastronomia: Ottimo vino da aperitivo, si abbina a crostacei e pesce, a carni bianche e formaggi freschi.

