

# LE UNDICI TERRE BARDOLINO CHIARETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Vitigni** Corvina, Rondinella, Molinara.

**Collocazione e caratteristiche del vigneto** Prodotto da uve locate nel comune di Sommacampagna a sud est del Lago di Garda.

**Altitudine media dei terreni e loro composizione** Le colline si trovano a 100/150 s.l.m., di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso, sabbioso.

**Forma d'allevamento** Guyot.

**Vendemmia** Da settembre alla prima decade di ottobre.

**Vinificazione** In bianco con breve macerazione a freddo a contatto con le bucce per 24 ore. Segue separazione del mosto fiore pari al 20% del pigiato e decantazione statica. Lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Descrizione organolettica** Colore rosa tenue, brillante. Al naso delicati profumi di piccoli frutti di bosco (lamponi, ribes) e sottili venature di rosa canina. Note balsamiche, speziate e di frutta gialla donano complessità ed emozione. Al palato floreale, note di lampone, pesca gialla, albicocca e pepe nero, delicato, lungo, avvolgente.

**Vol.** 12,5%.

**Abbinamento consigliato** Ottimo aperitivo estivo con gli amici. Si accompagna bene con pizza, antipasti all'italiana come prosciutto e melone o caprese, tagliere di salumi, pasta, cucina asiatica e francese, carni bianche e pesce in genere, cucina al barbecue e vegetariana.

**Temperatura di servizio** 12°C.

  
750 ml