AZIENDA VINICOLA
Montindon



Chiaretto di Bardolino Doc

Vino giovane che porta nel bicchiere il profumo e la freschezza delle rose. Le uve raccolte sulle colline moreniche del Lago di Garda nel nostro vigneto che si estende attorno all'antica Villa Cariola di Caprino Veronese e la fermentazione con leggero contatto delle vinacce, gli conferiscono profumi di fiori selvatici e lampone e sapore appena sapido, ma fresco e rotondo.

UVAGGIO: Corvina, Rondinella e altri vitigni autoctoni a completare.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche I vigneti sono situati tutti ad est del Lago di Garda, zona Villa Cariola. L'età media di 25 anni, varia dai 10 ai 40 anni, di alcuni vitigni autoctoni. Il terreno è morenico, a substrato glaciale generalmente calcareo e alcalino.

LA VINIFICAZIONE: Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, segue breve contatto con le vinacce e successiva separazione del mosto fiore. La fermentazione termocontrollata a circa 22 °C dura 12 giorni. Segue la sosta in acciaio e un leggero affinamento in bottiglia.

CHIARETTO&CUCINA: È indicato per accompagnare tutto un pasto leggero, ottimo con piatti a base di pesce d'acqua dolce. Da provare come aperitivo o fuori pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.