



Azienda Agricola Costadoro

DENOMINAZIONE

CHIARETTO DI BARDOLINO DOC



TIPOLOGIA	Vino rosato
VITIGNI	Corvina 70% , Rondinella 20%, Molinara 10%
ZONA DI PRODUZIONE	Bardolino (Lago di Garda)
SUOLO	Terreni ghiaiosi di origine morenica
PRODUZIONE IN VIGNA	Guyot
RESA	120ql/ ettaro
RACCOLTA	Metà settembre
METODO DI PRODUZIONE	Pigiatura soffice, breve macerazione con le parti solide (24-32 ore), fermentazione in rosa a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati
AFFINAMENTO	6 settimane a contatto con feccie fini e batonage ogni 3 giorni
ALCOOL	12% vol
COLORE	Peonia
PROFUMO	Intenso e fruttato
SAPORE	Ottimo equilibrio tra acidità e sapidità
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo con antipasti, primi piatti, pizza, pesce d'acqua dolce
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
BOTTIGLIA	GL 70 - VETRO
TAPPO	FOR 51- SUGHERO
CAPSULA	C/ALU 90 PLASTICA

ENERGIA Kcal	79 Kcal/100 ml
KJ	334 kJ/100ml
CARBOIDRATI TOTALI	2,6 g/100ml
DI CUI ZUCCHERI	0,7 g/100ml
PROTEINE	X
GRASSI	X
GRASSI STURI	X
SALE	X
SODIO	X