



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Chiaretto di Bardolino

Veneto

DOC | Rosato

Scheda Tecnica

Zona di Produzione: Lazise (VR)

Suolo: Argilloso

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

Epoca di vendemmia: Metà Settembre.

Raccolta: Manuale / Meccanica

Vinificazione: L'uva pigiata viene subito separata dalle bucce. Il mosto portato a 14-16°C di temperatura viene decantato. Ne segue la fermentazione con lieviti selezionati ad una temperatura controllata di 16 °C.

Affinamento: Ultimata la fermentazione il vino viene illimpidito e messo in acciaio per circa 4 mesi fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosato elegante.

Olfatto: Delicato profumo di ciliegia e note di frutti di bosco.

Palato: Secco e fresco.

Grado alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 14-16° C.

Il vino si accompagna bene ad antipasti leggeri e delicati, piatti di pasta alle verdure e carni bianche.

