



BELLORA

*Tenuta di Naiano
since 1939*

LE CANOVE BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOC

DENOMINAZIONE

Bardolino Chiaretto D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

Veneto, provincia di Verona, zona collinare del Lago di Garda in terreni morenici di origine fluvio-glaciale.

VARIETÀ DELLE UVE

Corvina Veronese 50%, Rondinella 35%, Molinara 15%

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale nella prima metà di settembre, pigiatura soffice dell'uva diraspata. Macerazione sulle bucce per 12/24 ore a 10°C.

FERMENTAZIONE

In serbatoi di acciaio a temperatura controllata a 18°C per circa 10 giorni con rimontaggi giornalieri periodici.

AFFINAMENTO

Permanenza in serbatoio d'acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,70 g/l.

RESIDUO ZUCCHERINO

4,90 g/l.

DEGUSTAZIONE

Si presenta con un colore rosa delicato che ricorda il fiore di pesco, al naso è floreale con un timido accenno a delicati frutti di bosco. Al palato, invece, il frutto assume il ruolo di protagonista. Il corpo è leggero e sostenuto da fresca acidità e sapidità.

ABBINAMENTO

Perfetto con le pizze. Eccellente il connubio con il pesce di lago in cotture delicate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-13 °C



WWW.BELLORA.WINE

AZIENDA AGRICOLA BELLORA TOMMASO – LOCALITÀ NAIANO SN - 37010 CAVAION VERONESE (VR) ITALY
TEL. +39 0456260595 – EMAIL: INFO@BELLORA.WINE