

## Bardolino Chiaretto DOC "Alfabeto"



### VITIGNI

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.

### VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura delle uve.  
Macerazione sulle bucce 12-24 ore.  
Decantazione a freddo del mosto.  
Fermentazione a temperatura controllata 18-20°C.

### DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,70 g/l  
Grado alcolico: 12% vol.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosa chiaretto, piacevolmente fruttato, sapore armonico e sapido.

\* Prodotto disponibile anche in bottiglie da 1,5 l.

### GASTRONOMIA

Ottimo come aperitivo, si accompagna perfettamente con piatti a base di pesce o carni bianche.

Temperatura di servizio: **12-14°C**