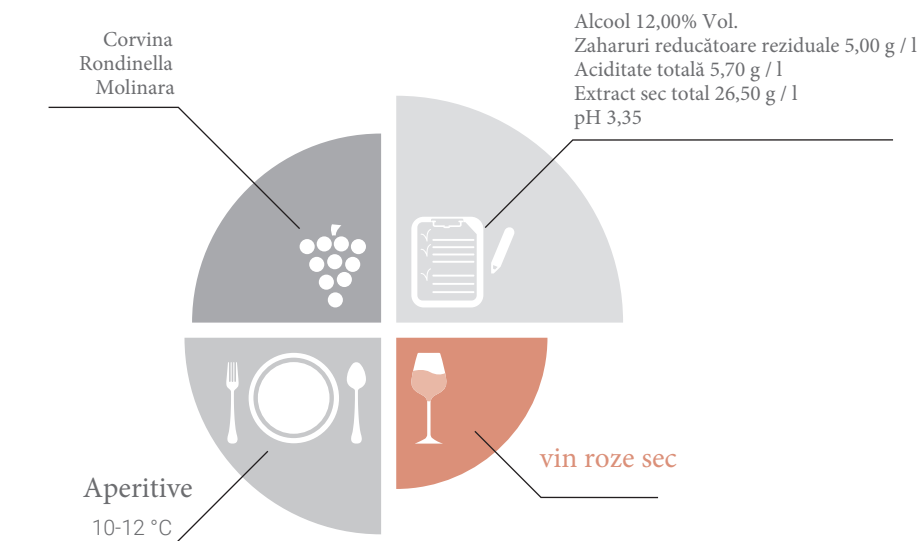


BARDOLINO CHIARETTO DOC



Versiunea „Bardolino Chiaretto” este o reinterpretare modernă a tradițiilor vitivinicole din această zonă viticolă.

VIILE

Situate în zona Bardolino DOC pe malul lacului Garda, orientate spre sud-vest.
Altitudine: 50-150 metri deasupra nivelului mării.
Tipul solului: soluri glaciare cu textură medie.
Vie înierbată. Sistem de susținere: pergola.
Vârsta viței de vie: 15-20 de ani.
Muguri pe butașul de viță de vie: 8-18.
Densitate: 2.500-4.000 plante pe hectar.
Randament pe hectar: 100 hl

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: cules manual la mijlocul lunii septembrie.
Vinificație: zdrobire struguri cu dezciorchinare, macerare peliculară 5 zile și presare ușoară. Fermentare la aproximativ 25 - 28 °C. Fermentație malolactică completă. Conservare în rezervoare de inox.

NOTE DE DEGUSTARE

Culoare: roz viu trandafiriiu.
Buket: aromă florală, combinată cu note fructate de cireșe și piersici.
Gust: plin, bine echilibrat și proaspăt, cu note de fragi și zmeură.



VIVALDI