



## BARDOLINO CHIARETTO ALDEGHERI

Vino giovane che porta nel bicchiere il profumo e la freschezza delle rose. Le uve delle colline veronesi del lago di Garda e la fermentazione con leggero contatto delle vinacce gli conferiscono profumi di fiori selvatici e lampone e sapore appena sapido, ma fresco e rotondo.

### **UVAGGIO**

Corvina, rondinella e altri vitigni autoctoni a completare.

### **IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche**

I vigneti sono situati tutti ad est del lago di Garda. L'età media di 25 anni, varia dai 10 ai 40 anni, di alcuni vitigni autoctoni. Il terreno è morenico, a substrato glaciale generalmente calcareo e alcalino.

### **GLI IMPIANTI: il sistema e la densità**

Tutto pergoleta veronese, con oltre 3.500 viti/ettaro.

### **LA VENDEMMIA: tempi e modi**

Fra metà e fine settembre, con raccolta manuale.

### **LA VINIFICAZIONE**

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve segue breve contatto con le vinacce e successiva separazione del mosto fiore. La fermentazione termocontrollata a circa 22 °C dura 12 giorni. Segue la sosta in acciaio e un leggero affinamento in bottiglia.

### **CHIARETTO&CUCINA**

È indicato per accompagnare tutto un pasto leggero, ottimo con piatti a base di pesce d'acqua dolce. da provare come aperitivo o fuori pasto. Servire fresco, a 14-16 °C.

