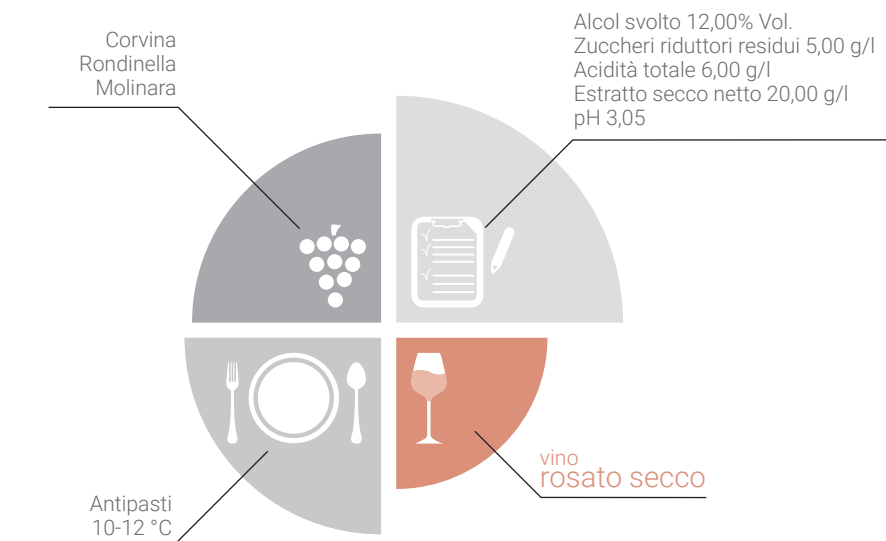


BARDOLINO CHIARETTO DOC



La versione Chiaretto del Bardolino è una rivisitazione in chiave moderna della tradizione enologica di questa zona viticola.



VIGNETO

Situato nella zona di Bardolino, lungo la sponda orientale del lago di Garda.

Altimetria: 50-150 metri s.l.m.
Esposizione: sud-ovest.

Terreno: origine glaciale morenico, di medio impasto con tendenza ad essere sabbioso e ricco di calcare.

Inerbimento del vigneto.
Sistema di allevamento: pergola unilaterale e filare.

Età delle viti: 15-25 anni.
Carico di gemme per ceppo: 8-18.
Densità di impianto: 2.500-4.000 viti/ha.
Resa per ettaro: 100 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: metà Settembre con selezione esclusivamente manuale.
Vinificazione: pigiatura soffice con eliminazione dei raspi seguita da contatto del mosto con le bucce per 24 ore. Successiva eliminazione delle bucce e pulizia del mosto.
Fermentazione con lieviti selezionati a 18 °C. Affinamento in vasche di acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosato splendente.

Profumo: fragrante di fiori bianchi, combinazione di frutti come ciliegia e pesca.

Sapore: pieno ed equilibrato, fresco, ricorda fragoline di bosco e lamponi.



VIVALDI