



## Chiaretto

È il rosato della sponda orientale del Lago di Garda, ben riconoscibile dalla sfumatura di **colore** che ricorda la buccia di cipolla. È prodotto con le stesse uve del Bardolino (Corvina, Rondinella, Molinara), tutte **uve rosse autoctone** di Verona.

**Tipologia:** vino rosé fermo

**Uve:** Corvina, Rondinella, Molinara

**Colore:** rosa tenue.

**Profumo:** elegante, floreale con note di frutta agrumata.

**Sapore:** fresco e delicato, di equilibrata acidità

**Servire:** a 8-10°C. Versatile negli abbinamenti, perfetto come aperitivo, con piatti di pesce, sushi, pizza.

**Vinificazione:** macerazione con contatto con le bucce di 10-12 ore, fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento:** 5 mesi sulle fecce fini in serbatoi d'acciaio e almeno 1 mese in bottiglia.

**Sistema di allevamento:** Pergola Trentina / Guyot

**Produzione media:** 110 q.li/ha

**Grado alcolico:** 12,5 % Vol.

**Acidità totale:** 5,8 gr./lt