



Tra le splendide colline che circondano il famoso Lago di Garda, da uve Corvina, Rondinella e Molinara, vinificate in rosato, nasce il Bardolino Chiaretto. Un vino rosato, dal sapore morbido e asciutto ottimo come aperitivo, con antipasti, primi leggeri e carni bianche.

Among the grand hills that surround Lake Garda, Corvina, Rondinella and Molinara grapes undergo a special winemaking process to create this Bardolino Chiaretto. This delicate rosé has a soft, dry palate that makes it ideal served as an aperitif, with starters, light first courses and white meat dishes.

 *Uve / Grapes*

Corvina, Molinara e Rondinella

 *Vinificazione e affinamento /
Vinification and maturation*

Leggera macerazione a freddo sulle bucce per 24 ore con fermentazione successiva in acciaio
Leggera macerazione a freddo sulle bucce per 24 ore con fermentazione successiva in acciaio

% Alcool / Alcohol

11,5%

 *Temperatura di Servizio / Enjoy at*
10-12°C.