



TENUTA LA PRESA

CHIARETTO DI BARDOLINO DOC

NOTE TECNICHE

Uvaggio	Corvina 70% - Rondinella 20% Altre varietà (Molinara, Sangiovese) 10%.
Zona di Produzione	Caprino Veronese.
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata, impatto ambientale controllato.
Vendemmia	Seconda metà di settembre.
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve e selezione attenta del mosto fiore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata di 12°C per circa 20 giorni e successivo raffreddamento del vino a 5-8°C.
Affinamento	In serbatoi di acciaio termocondizionati. Stabilità tartarica naturale.
Grado Alcolico	13%vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore	Rosa antico luminoso.
Profumo	Fiori rosa e piccoli frutti rossi (fragolina di bosco e ribes) e note agrumate di pompelmo rosa. Note iodate e di erbe aromatiche.
Sapore	Rinfrescante e sapido, con un piacevole finale agrumato.
Abbinamenti	Antipasti, piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi a pasta morbida.
Temperatura di servizio	10-12°C.

Premi



Tenuta La Presa

37013 Caprino Veronese (VR) - Tel (+39) 045 724.23.14 - info@tenutalapresa.it - P.I. 03132860234