

## Bardolino Chiaretto

### Tenuta Villa Cariola



Vino giovane che porta nel bicchiere il profumo e la freschezza delle rose. Le uve raccolte sulle colline moreniche del Lago di Garda nel nostro vigneto che si estende attorno all'antica Villa Cariola di Caprino Veronese 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, zona Villa Cariola. 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 pergoletta 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.

#### LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	12,00
Zuccheri residui	8 grammi/litro
Acidità totale	6,10
Estratto netto	20,20