

Azienda agricola
Vinicio Bronzo

WWW.CANTINAVINICIOBRONZO.COM

info@cantinaviniciobronzo.com



BARDOOLINO CHIARETTO D.O.C.

Vitigni: 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Molinara

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore rosa cerasuolo, brillante. All'olfatto si presenta pulito con intensi sentori fruttati di ciliegia e piccoli frutti rossi, e delle note agrumate che ne esaltano la freschezza.

Al palato si presenta fresco, scorrevole con una spiccata acidità e una nota minerale che conferiscono al vino una leggiadria ed un carattere salino tipico dei vini della zona.

Accompagnamenti: Si tratta di un vino di pronta beva, fresco e leggero, adatto a piatti leggeri come minestre, verdure e formaggi morbidi, ma anche taglieri di affettati, pesce, e pizza.

Vinificazione: in bianco con una leggera macerazione sulle bucce non superiore alle 4 ore, mentre la fermentazione avviene a temperatura controllata di 17°C circa.

Vigneti: per la produzione di questa tipologia di prodotto vengono utilizzate le uve provenienti dai vigneti posti in pianura, ottenendo così un vino più morbido e scorrevole. La forma di allevamento è la pergola doppia Veronese.

Temperatura di servizio: 16 - 18 C°