



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

BARDOLINO CHIARETTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Chiaretto prende vita dalle medesime uve del Bardolino: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara.

La vinificazione avviene attraverso un breve contatto delle bucce con il mosto.

*Questo passaggio conferisce al vino un acceso colore rosa corallo,
che trova rispondenza in un gusto intensamente gradevole.*

All'olfatto emergono note di lampone e ribes che esaltano la sua freschezza.



VITIGNI

65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Tra Bardolino e Peschiera; zona pedecollinare a sud-est del Lago di Garda, con esposizione Sud, Sud-Est

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

100-150 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

morenico, con scheletro consistente e presenza di limo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

pergola e guyot. Da 3.000 a 4.000 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

30 anni

CARICO DI GEMME

8/10 per pianta

RESA PER ETTARO

110 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

fine settembre, inizio ottobre

VINIFICAZIONE

il vino chiaretto viene ottenuto da una vinificazione in "rosa" delle uve. Le uve raccolte, dopo essere diraspate, vengono lasciate in macerazione per qualche ora e successivamente pigiate con pressatura soffice. Segue una fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 18°C

COLORE

rosa corallo con leggeri riflessi violacei

PROFUMO

fiori bianchi e frutta rossa fresca, come lampone e ribes

SAPORE

delicato, equilibrato, fresco

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo per l'aperitivo, primi piatti, pesce di lago e carni bianche