



ZENATO®

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.

Il nostro Bardolino Chiaretto è ottenuto da uve provenienti dalla zona che si affaccia sulla costa sud-orientale del Lago di Garda, tra Bardolino e Peschiera; il colore rosato si raggiunge dal parziale contatto con la buccia di uve rosse Corvina, Rondinella, Molinara.



Vitigni: 65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara.

Collocazione geografica 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 e densità d'impianto: 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.