



# FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

## BARDOLINO CHIARETTO DOC

Vino fragrante, dal colore e dal profumo dei petali di rosa. Nasce dalle migliori uve della zona collinare veronese che si specchia sul Lago di Garda. La perfetta tecnologia di vinificazione in rosato con breve macerazione delle vinacce ne esalta gli aromi delicati ma incisivi.

<b>VITIGNI:</b>	60% Corvina, 25% Rondinella, 15% Molinara
<b>UBICAZIONE VIGNETI:</b>	Colline ad Est del Lago di Garda
<b>ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:</b>	Nord-Sud/Est, 300 m. slm.
<b>SUOLO:</b>	Morenico-Vulcanico-Calcareo
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:</b>	Parte Pergola (3800 viti/ha.) e parte spalliera tipo Casarca e Guyot (4500 viti/ha.)
<b>VENDEMMIA:</b>	Raccolta manuale dell'uva da metà settembre
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta. Macerazione a freddo una notte e svinatura, pulizia del mosto e fermentazione a 20-22°C., travasi di pulizia.
<b>AFFINAMENTO:</b>	100% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
<b>NOTE ORGANOLETTICHE:</b>	Colore rosato. È fresco, profuma di rosa selvatica e viola, che col tempo si completano con il fruttato di lamponi, pesca e amarena. Al palato si rivela morbido ma asciutto, delicato, salato, vivace e armonico.
<b>DATI ANALITICI:</b>	Alcol: 12% vol. Zuccheri: 6 g/l Acidità Totale: 6,00 g/l Acidità Volatile: 0,18 g/l Estratto Secco: 20,40 g/l
<b>FORMATO (Lt):</b>	0,750
<b>ABBINAMENTI:</b>	Ottimo come aperitivo, eccelle con primi piatti, fritti di pesce, crostacei e carni bianche