

MENEGOTTI



## BARDOLINO CHIARETTO

**VITIGNO:**

CORVINA 50%, RONDINELLA 30%,  
MOLINARA 10%, SANGIOVESE 10%  
VINIFICATE CON PARZIALE  
MACERAZIONE DELLE UVE.

**FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:**  
IN ACCIAIO 3 MESI.

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:**  
COLORE ROSATO. PROFUMO VINOSO,  
LEGGERMENTE FRUTTATO E DELICATO.  
SAPORE ASCIUTTO ED EQUILIBRATO.

**ABBINAMENTI:**  
ANTIPASTI, PASSATI DI VERDURA,  
CARNI BIANCHE, PESCE ALLA GRIGLIA,  
PESCE IN UMIDO.

**GRADO ALCOLICO MINIMO:**  
12.0% VOL.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
10° C

**DENOMINAZIONE:**  
BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.

