

# Bardolino Chiaretto

WINEGROUP  
*seiterre*



**Denominazione:** Bardolino Chiaretto DOC



**Packaging:** 0,75 l



**Categorie:** Vino Rosato



**Affinamento:** Acciaio



**Vigne:** Corvina, Rondinella, Molinara



**Regione:** Lago di Garda



**Abbinamento:** Pietanze di mare e di lago, con carni bianche, ma soprattutto con la pizza.

Pregiato rosato veronese è ottenuto dalla vinificazione in "bianco" delle stesse uve del Bardolino rosso (Corvina, Molinara, Rondinella). Viene vinificato con una macerazione a 10° per 8-20 ore e fermentato a temperatura controllata.

L'affinamento avviene in acciaio. Il suo colore invitante è in perfetta sintonia con il suo profumo, di fiori primaverili con una nota di agrumi.

Al palato si presenta molto fresco con una leggera sapidità che lo rende perfetto con molti abbinamenti gastronomici, soprattutto con pietanze di mare e di lago, con carni bianche, ma soprattutto con la pizza.

Servire a 12-14°C e consumato giovane.

Via Gardesana Sud 3301  
Salionze di Valeggio s/M (VR)

[www.sanleone.net](http://www.sanleone.net)

