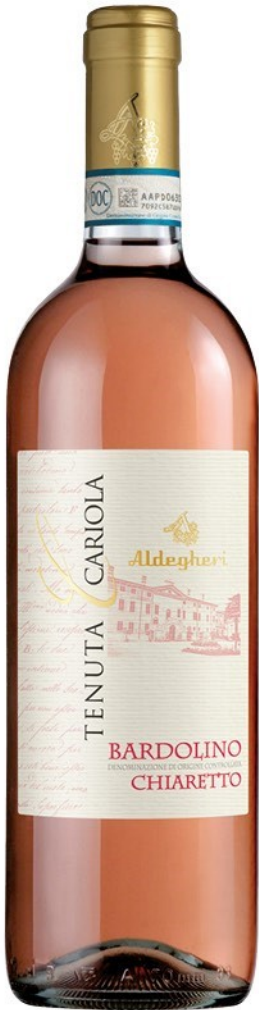


## Chiaretto di Bardolino Doc Tenuta Cariola



Vino giovane che porta nel bicchiere l'aroma e la freschezza delle rose.

Le uve raccolte sulle colline moreniche del Lago di Garda nel nostro vigneto che si estende attorno all'antica Villa Cariola di Caprino Veronese e la fermentazione con leggero contatto delle vinacce, gli conferiscono profumi di fiori selvatici, lampone e gusto appena sapido, ma fresco e rotondo.

### Uvaggio

Corvina, Rondinella e altri vitigni autoctoni a completare.

### Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati tutti ad est del Lago di Garda, zona Villa Cariola.

L'età media di 25 anni, varia dai 10 ai 40 anni, di alcuni vitigni autoctoni.

Il terreno è morenico, a substrato glaciale generalmente calcareo e alcalino.

### Vinificazione

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, segue breve contatto con le vinacce e successiva separazione del mosto fiore. La fermentazione termocontrollata tra i 16°C e i 20°C dura circa 12 giorni. Segue la sosta in acciaio e un leggero affinamento in bottiglia.

### Chiaretto & Cucina

È indicato per accompagnare tutto un pasto leggero, ottimo con piatti a base di pesce d'acqua dolce. Da provare come aperitivo o fuori pasto.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

