



Uvaggio •
GRAPE
VARIETIES:

Corvina,
Rondinella,
Molinara



Chiaretto di Bardolino

D.O.C.



Affinamento •

VINIFICATION AND MATURATION:

Fermentazione in acciaio inox.
Affinamento per 3 mesi su fecce fini e
successivamente 3 mesi in bottiglia

*Fermentation in steel tanks followed by a 3
months-aging on fine lees and a further 3
months in the bottle*



Note degustative •

TASTING NOTES:



Colore • LOOK:

Rosa provenzale

Provence pink



Olfatto • NOSE:

Le note agrumate di arancia rossa
e pompelmo dominano un bouquet
floreale di fiori di sambuco e macchia
mediterranea. Un vino profumato e
sensuale

*Citric notes of blood orange and grapefruit
rise above a floral bouquet composed of
elderflower and Mediterranean shrubs. A
richly sensual wine*



Aroma • PALATE:

Freschezza agrumata e sapidità marina
raccontano un territorio, quello del
Garda, che è una gemma mediterranea
incastonata tra le montagne Persistente
e profondo, stupisce e affascina

*Citric freshness and saltyness mirror the
territory of Lake Garda. Persistent and deep,
this wine entrances and surprises*