



**Uvaggio •
REBSORTEN:**
Corvina,
Rondinella,
Molinara



Chiaretto di Bardolino

D.O.C.



Affinamento • VEREDELUNG:

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

*Gärung in Edelstahl. Dreimonatiger Ausbau auf
Feinhefe, anschließend 3 Monate in der Flasche*



Note degustative • GESCHMACKSNOTEN:



Colore • FARBE:

Rosa provenzale

Provenzalisches Rosa



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

*Die Zitrusnoten von Blutorange und
Grapefruit dominieren über ein blumiges
Bouquet von Holunderblüten und der
mediterranen Macchia. Ein duftender,
sinnlicher Wein*



Aroma • AROMA:

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

*Die zitrusfrische und die leicht salzige
Wahrnehmung weisen darauf hin, dass
das Gebiet des Gardasees ein von Bergen
umschlossenes, mediterranes Juwel ist.
Anhaltend und tief, überrascht und fasziniert*