

BARDOLINO CHIARETTO D.O.P.

VILLA CAPLÊT



Denominazione / Product name

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

Bardolino Chiaretto D.O.P.

Veneto

Vino Rosato / Rosè Wine

45% Corvina, 35% Rondinella, 20% Molinara

Produzione / Production

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Ottobre / October

In "Rosa," tradizionale in fermentini di acciaio inox

In "Rosa" traditional, in stainless steel casks

Affinamento / Maturation

In grandi botti di rovere

In big oak barrels

Dati tecnici / Technical data

Alcohol / % Vol

12 %

Zuccheri / Sugar g. / lt

3,3

Acidità tot. Acidity g. / lt

5,31

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg. / lt

140

Confezionamento / Packing

Bordolese Elegance 750 ML

Viticulture

Densità di impianto / Planting density

5000 piante / Ha

Tipo di suolo / Soil types

Medio impasto / Silty, clayey and sandy

Altitudine / Altitude

50 – 100 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Il Bardolino Chiaretto "Villa Caplêt", si presenta di un colore rosato tenue. Al naso profumi freschi e delicate. Al palato si presenta ben bilanciato con una buona acidità. Sentori di marasca e ciliegia. Perfetto abbinamento a piatti leggeri, antipasti e salumi o pesce di lago.

TASTING NOTES

Pink, light color. Bright, even, and fresh. A very delicate, lovely summer wine. Medium bodied with nicely-balanced alcohol and acidity and a good tart finish. This wine is recommended with light dishes, salami, cheese, or freshwater fish.

Serving temperature: 15 °C.