

# CESARI

FINE WINES OF VERONA

## Bardolino Denominazione d'Origine Controllata Chiaretto Classico



### TIPO

Vino rosato secco

### AREA DI PRODUZIONE

Colline moreniche del lago di Garda, zona Classica di Bardolino, provincia di Verona.

### VITIGNI

Corvina 65%  
Rondinella 15%  
Negrara - Rossignola 20%

### ALCOOL

12 %

### COLORE

Rosa intenso

### PROFUMO

Fine, intenso con sentori floreali e fruttati.

### GUSTO

Secco, fresco e vellutato

### DA ACCOMPAGNARE A

A tutto pasto, ottimo con piatti di pesce, e carni bianche

### SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI

10°/12°C

### PRODUZIONE

La vendemmia si svolge verso la fine di settembre. Si ottiene dalla vinificazione parziale delle uve rosse, il mosto rimane in contatto con le parti solide dell'uva fino al raggiungimento della tonalità rosa desiderata, viene svinato ed inizia il processo di fermentazione.