

Chiaretto Bardolino D.O.C. "Birò"



ZONA DI PRODUZIONE:

Valeggio sul Mincio, 3km da Custoza - Verona



VITIGNI:

Corvina, Rondinella e Molinara.



VINIFICAZIONE:

Breve macerazione a freddo con le bucce per non più di 8 - 10 ore e fermentazione in acciaio a bassa temperatura controllata. Segue affinamento del vino per 4 mesi in vasche di acciaio inox, poi in bottiglia.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosa delicato, fiori di pesco; leggermente fruttato, evoca aromi di bosco come ribes e lamponi.

Al palato è secco ed equilibrato, con una piacevolissima sapidità.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5%



ABBINAMENTI:

Perfetto come aperitivo. E' ottimo anche con antipasti e primi piatti. Servito fresco è delizioso con la cucina leggera ed estiva, insalate di mare e formaggi giovani.



AZIENDA  AGRICOLA
MURAGLIE