TENUTA BARDALI
AFFI

IT-BIO-016
AGRICOLTURA ITALIA

# BARDOLINO CHIARETTO DOC

**VITIGNO:** Corvina e Rondinella bio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 - 8°C

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% Vol.

**METODO DI RACCOLTA:** Manuale.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ideale con piatti a base di pesce, tartare di carne e sushi. Ottimo compagno di aperitivi e taglieri di formaggi semi stagionati.

**ASPETTO:** Si presenta limpido e brillante.

**COLORE:** Dal colore rosa tenue con riflessi color cipria.

**PROFUMO:** Delicati sentori di agrumi e fiori di campo.

**GUSTO:** Al gusto è delicato, con spiccate note fruttate, e dotato di grande freschezza. Il finale è asciutto e di buona persistenza, caratteri che confermano la personalità del Bardolino Chiaretto.

---

**VINE VARIETY:** Corvina e Rondinella.

**SERVING TEMPERATURE:** 6 - 8°C

**ALCOHOL CONTENT:** 12% Vol.

**HARVESTING METHOD:** By hand.

**SERVING SUGGESTIONS:** Ideal with fish dishes, steak tartare and sushi. Excellent with aperitifs and semi-mature cheeses.

**APPEARANCE:** It is clear and bright.

**COLOUR:** Pale rosé with blush reflections.

**BOUQUET:** Delicate hints of citrus and wildflower.

**TASTE:** The taste is delicate, with strong fruity notes and great freshness. The finish is dry and persistent, characteristics that confirm the personality of Bardolino Chiaretto.

**AZIENDA AGRICOLA TENUTA BARDALI**
Via Papa Giovanni XXIII - 46031 S. Nicolò Po, MN | T. +39 0376 252762 - F. +39 0376 252762 | info@tenutabardali.com
**www.tenutabardali.com**