



CHIARETTO

DI BARDOLINO DOC

UVE

40% Corvina Veronese
30% Rondinella
10% Molinara
10% Corvinone
10% Merlot

PROVENIENZA

Vigneti della zona collinare sul versante veronese del Lago di Garda.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice con breve macerazione di un giorno e successiva fermentazione in bianco a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

Colore: colore rosato tendente al cerasuolo con l'evoluzione
Profumo: profumo delicato e fruttato, leggermente vinoso
Sapore: sapore fresco, sapido e ben equilibrato

ABBINAMENTI

Ideale con antipasti, primi piatti leggeri, un'insalata caprese e pesce ai ferri. Da provare l'originale abbinamento con il sushi.

GRADO ALCOLICO

12% vol



SARTORI
DI VERONA