



*Un lago, il suo Vino.*



**GRAFFIO BARDOLINO  
CHIARETTO DOC  
VINO SPUMANTE**

***Provenienza:***

zona classica di produzione, versante orientale del Lago di Garda.

***Vitigno:***

Corvina 65%, Rondinella 25%,  
Molinara 10%

***Vinificazione:***

breve contatto (macerazione)  
sulle bucce per 12 ore.

***Spumantizzazione:***

metodo Charmant lungo: lenta  
fermentazione direttamente in  
autoclave del mosto per 50 giorni  
alla temperatura di 16° C.  
Permanenza sui lieviti per 5 mesi.

***Gradazione alcolica:***

12% vol.

***Affinamento:***

in acciaio.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore rosato brillante; profumo  
intenso ed elegante di piccoli frutti  
rossi; sapore fruttato, armonico,  
vellutato, con perlate fine e persistente.

***Temperatura di servizio:***

6° - 8° C.

***Si accompagna a:***

ottimo come aperitivo, ma si può  
servire anche a tutto pasto. Ideale con  
piatti di pesce di mare e di lago, con  
gli antipasti, con i salumi ed i piatti  
estivi in genere.



**CANTINA CAORSA**