



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