



INFINITO CHIARETTO DI BARDOLINO DOC



E' la tradizionale versione "in rosa" del Bardolino, ottenuta grazie ad una vinificazione a bassa temperatura che prevede un breve contatto del mosto con le bucce.

LE UVE

Corvina, Rondinella, Molinara e Corvinone.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nei comuni di Bardolino e Cavaion, parte centro-nord-orientale della Doc.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine variabile da 100 a 150 metri s.l.m. con esposizione principalmente a sud-ovest.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni sassosi, di origine morenica, a medio impasto, con scheletro duro. Il clima fresco e ventilato permette una equilibrata produzione d'uva sana e matura.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Vigneti a pergola veronese e Guyot.

VENDEMMIA

Raccolta manuale verso la fine del mese di settembre.

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta a piena maturazione viene pigiata senza diraspatura, lasciando un terzo degli acini integri. Ottenuta la giusta intensità di colore, dopo breve contatto con le bucce, si separa il mosto fiore che poi fermenta molto lentamente a una temperatura max di 12°C, con lieviti selezionati dall'areale di produzione. Questa vinificazione a grappolo intero aumenta l'intensità aromatica e gustativa.

AFFINAMENTO

Affina in acciaio, a bassa temperatura (max 10°C) e sempre ben protetto da fenomeni ossidativi. L'imbottigliamento avviene molto presto (entro il mese di gennaio) per preservare la freschezza del vino.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosa scarico; profumo intenso ed elegante, fragrante di ribes bianco, melograno e delicati sentori di marasca; gusto equilibrato, molto sapido, fresco e fruttato.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

3 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tradizione veneta: antipasti di pesce, riso freddo con le verdure.
In genere: antipasti, primi piatti, carni bianche.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum