

# VILLA CORDEVIGO

## VILLA CORDEVIGO GAUDENZIA

CHIARETTO DI BARDOLINO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO



**Classificazione:** Chiaretto di Bardolino d.o.c. classico

**Tipo di vino:** rosa

**Prima annata di produzione:** 2018

**Zona di produzione:** i vigneti si trovano sulle colline moreniche dell'entroterra gardesano

**Tipo di terreno:** di origine morenica, argilloso, misto a ciottoli

**Uve:** Corvina e Rondinella

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** ca. 100 q/ha

**Epoca di vendemmia:** seconda metà di settembre

**Vinificazione:** breve macerazione pellicolare pre-fermentativa

**Affinamento:** lungo affinamento in acciaio sur lie

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosa chiaro

**Profumi:** note floreali e di delicati frutti rossi con venature di spezia ed erbe aromatiche, quali rosmarino ed alloro. Note minerali

**Gusto:** ripete la completezza avvertita al naso, con note di frutta rossa matura (ribes, lampone, fragolina di bosco) ed accenni agrumati quali pompelmo rosa ed arancia rossa. Piacevole nota sapida. Un vino con sicure prospettive di crescita e longevità

**Abbinamenti:** Vino di ottima gastronomicità, si abbina perfettamente ad antipasti di pesce, salumi, pasta in genere, pesce di mare ed acqua dolce, oltre a carni bianche. Interessante anche l'abbinamento con la pizza e la paella

**Alcol:** 12,5% vol

**Temperatura di servizio:** 10°-12° C