

BARDOLINO CHIARETTO DOP "BROLO ALTO"



UVAGGIO

Corvina, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

Bardolino.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In rosa, tradizionale con contatto di poche ore con le bucce per la giusta presa di colore. Fermentazione a freddo in vasche di acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosa vivace con riflessi colore buccia di cipolla. Fruttato al naso. Sapore fresco e armonico con note che ricordano la rosa e la ciliegia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

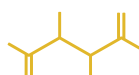
Si accompagna a piatti dal gusto delicato, antipasti, minestre, frittate, soufflé di verdure e formaggi teneri, pesce alla brace.



TEMPERATURA SERVIZIO
8-10 °C



ALCOOL
12,5%



ACIDITÀ
5,5 gr/L.

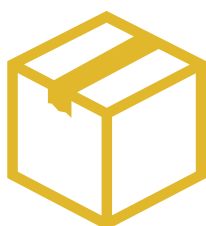


ZUCCHERI RESIDUI
5 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	Microgranina di sughero
Larghezza:	80,5 mm
Altezza:	296 mm
Tara:	420 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1200 gr
EAN:	8003503000166



CARTONE

Lunghezza:	25 cm
Larghezza:	17 cm
Altezza:	31 cm
Tara:	235 gr
Peso lordo:	7200 gr
EAN:	80035030001662



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	19
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	95
Bottiglie Per pallet:	570
Peso lordo:	700 kg