

BARDOLINO CHIARETTO BRUT TENUTA SORSEI

ZONA: Cavaion ,Verona Nord , ITALY lat 45,5410° N
long 10,7715° E alt.: 200m slm

VIGNETO :Pergola Veronese e Guyot con e
sposizione: est – ovest - **produzione biologica**

SUOLO: colline morentiche dell'entroterra gardesano

VARIETA': Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

RACCOLTA: raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E

TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE: la base
spumante prevede un brevissimo contatto con le
bucce del mosto per ottenere il colore rosato. La
spumantizzazione avviene con il metodo Charmat
lungo in autoclave e sosta sui lieviti per più di tre
mesi.

PROFILO SENSORIALE: Brillante color rosa tenue
con perlage fine e persistente. Delicati profumi di
fragole di bosco e rosa fragrante. Al palato si
equilibrano perfettamente le note morbide e rotonde
con la spalla acido/sapida tipica del terreni di Sorsei.

ABBINAMENTI: Ottimo aperitivo con spuntini di
latteria morbida, primi piatti leggeri, cous cous alle
verdure.

ZONE: Cavaion ,Verona Nord , ITALY lat 45,5410° N
long 10,7715° E alt.: 200m slm

METHOD OF TRAINING :Pergola Veronese e Guyot
exposure: east – west - **organic production**

SOIL: morainic hills of the hinterland near Garda lake

GRAPE VARIETY: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara

HARVEST: by hand

VINIFICATION AND SPARKLINS: The base is
vinified as a rosè with only a minimal maceration with
the skins. The sparkling is made with the Charmat
Method : in pressurised tank for more than 3 months.

SENSORIAL FEATURES: Brilliant soft pink with a fine
and persistent perlage. Delicate aromas of wild
strawberries and fresh. Flavour: Perfect balance
between softness and the acidity/minerality typical of
Sorsei ' soils.

SERVING SUGGESTIONS: Ideala s an aperitif, fresh
cheese, light first courses ex cous cous vegetables

AZIENDA AGRICOLA
BETILI CRISTIANA

loc. Sorsei, I
37010

Cavaion Veronese
Verona - Italy



