

BARDOLINO CHIARETTO TENUTA SORSEI

ZONA: Cavaion ,Verona Nord , ITALY lat45,5410° N
long 10,7715° E alt.: 200m slm

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

SUOLO: colline moreniche dell'entroterra gardesano

VARIETA': Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

RACCOLTA: raccolta manuale.

VINIFICAZIONE: Svinatura del mosto fiore dopo
poche ore di macerazione sulla bucce. Fermentazione
ed affinamento in vasche d'acciaio.

PROFILO SENSORIALE: Color rosa tenue, di media
consistenza. Al naso eleganti note floreali di geranio e
sentori fruttati di fragolina di bosco. Piacevole beva
con distinta acidità che lo rende fresco e tratto sapido
deciso. Persistente con ritorni di sensazioni fruttate
nel finale di bocca.

ABBINAMENTI: Leggeri antipasti estivi, pesce di mare
e di lago. Da provare con luccio in salsa con polenta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 ° gradi

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: Devatting of the firstpressed must
after few hours of maceration. Fermentation and
ageing in stainless steel vats

SENSORIAL FEATURES: Light rosè colour. The
bouquet is floral with hints of rosehip, and fruity of
raspberries and wild strawberries. The palate is fresh,
armonic, mineral. Persistent with fruity aftertaste.

SERVING SUGGESTIONS: Light starters, sea and lake
fish, sushi, pizza. Recommended particularly with
grilled whitefish or pike in sauce with polenta.

SERVING TEMPERATURE: 8-10 ° C



AZIENDA AGRICOLA
BETTILI CRISTIANA

loc. Sorsei, I
37010

Cavaion Veronese
Verona - Italy

