

FASOLI GINO

vini dal 1925

## LA CORTE DEL POZZO Bardolino Chiaretto

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### DESCRIZIONE SENSORIALE

**Colore:** Colore rosa salmone brillante.

**Profumo:** Profumo delicatamente floreale.

**Gusto:** Il sapore si presenta morbido e fruttato, la struttura è equilibrata. Si tratta di un vino di semplice bevibilità, gentile e leggero, ideale per le stagioni calde.



#### UVE e VENDEMMIA

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara.  
Vendemmia manuale nella seconda metà di Settembre.



#### SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Morenico.  
Guyot e Pergola corta veronese.  
120 quintali per ettaro.



#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la diraspatura, le vinacce vengono lasciate macerare a contatto con il mosto per 12-15 ore ad una temperatura di 8-10°C. Si effettua una pressatura soffice per estrarre soltanto il "fiore", con la giusta colorazione rosata. Si procede, infine, alla fermentazione per 12-15 giorni ad una temperatura costante di 12-15°C.



**ALCOL**  
12.5 % by vol.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8 °C



**FORMATO BOTTIGLIE**  
750 ml



#### GASTRONOMIA

Perfetto per piatti di pesce di mare e di lago, in particolare per il pesce alla griglia. Adatto a carni bianche e primi leggeri dai sapori delicati. Ideale come aperitivo con tartine salate, esprime il meglio di sé con un buffet di antipasti misti. Piacevole e fresco anche lontano dai pasti.



**MUSICA**  
Lounge



[www.fasoligino.com](http://www.fasoligino.com)





vini dal 1925

# LA CORTE DEL POZZO Bardolino Chiaretto

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

 PREMI

ANNATA	PREMIO	PUNTEGGIO
2016	INTERNATIONAL ORGANIC WINE AWARD - THE DRINK BUSINESS	MEDAGLIA D'ARGENTO

[www.fasoligino.com](http://www.fasoligino.com)

