



INFINITO

CHIARETTO DI BARDOLINO DOC



E' la tradizionale versione "in rosa" del Bardolino, ottenuta grazie ad una vinificazione a bassa temperatura che prevede un breve contatto del mosto con le bucce.

LE UVE

Corvina, Rondinella, Molinara e Corvinone.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nei comuni di Bardolino e Cavaion, parte centro-nord-orientale della Doc.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine variabile da 100 a 150 metri s.l.m. con esposizione principalmente a sud-ovest.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni sassosi, di origine morenica, a medio impasto, con scheletro duro. Il clima fresco e ventilato permette una equilibrata produzione d'uva sana e matura.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Vigneti a pergola veronese e Guyot.

VENDEMMIA

Raccolta manuale verso la fine del mese di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve dopo la pigiatura soffice a grappolo intero sono sottoposte a macerazione pellicolare a freddo in pressa. Ottenuta la giusta intensità di colore, si separa il mosto fiore che poi fermenta molto lentamente a una temperatura max di 12° C, con lieviti selezionati dall'areale di produzione. Questa vinificazione a grappolo intero aumenta l'intensità aromatica e gustativa.

AFFINAMENTO

Affina in acciaio, a bassa temperatura (max 10° C) e sempre ben protetto da fenomeni ossidativi. L'imbottigliamento avviene molto presto (entro il mese di gennaio) per preservare la freschezza del vino.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosa scarico; profumo intenso ed elegante, fragrante di ribes bianco, melograno e delicati sentori di marasca; gusto equilibrato, molto sapido, fresco e fruttato.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

3 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tradizione veneta: antipasti di pesce, riso freddo con le verdure. In genere: antipasti, primi piatti, carni bianche.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

