

Carlo Damiani Bardolino Chiaretto

DOC BARDOLINO CHIARETTO

FOURNISSEUR :

Santa Sofia



TERROIR : A l'Est du Lac de Garde, en Vénétie.

CEPAGE : Corvina, Rondinella et Molinara.

VINIFICATION / ELEVAGE : Vinifié par macération partielle avec la partie solide puis pressurage et fermentation en cuve inox.

MISE EN BOUTEILLE : A la Propriété

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur

Robe rose soutenu.

Arômes

Nez frais, légèrement fruité (groseille, framboise).

Saveurs

Bouche pleine et gourmande. Attaque fruitée et très friande.

CONTENANT	CENTILITRA	COLIS	REFERENCE
Bouteille	37.5	12	522250
Bouteille	75	6	522367

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Viandes blanches grillées, Cuisine Italienne, Antipasti & Légumes grillés, Charcuteries & Terrines

Température de service : 10-12°C

CARTE DES VINS

Bardolino Chiaretto DOC Carlo Damiani Bardolino Chiaretto

Un rosé frais et friand aux notes de groseille et framboise.

