Bardolino Chiaretto DOC Classico

Code SAQ :
Format : 750 ml

92 pts - *Annuario dei migliori Vini Italiani 2020 - Luca Maroni*
4 étoiles - *Vini Buoni d'Italia 2020*

DESCRIPTION

Bardolino Chiaretto Classico

DESCRIPTION

D'une teinte légèrement rose pêche, ce vin sec en provenance des rives ensoleillées et tempérées du lac de Garde offre au nez des arômes fruités et floraux avec des notes d'agrumes et des effluves herbacées, comme la sauge. Doté d'une acidité rafraîchissante et d'une sapidité imprégnée de fruits frais, ce délicieux Bardolino se termine par une finale persistante d'agrumes. Vin très polyvalent, il peut se déguster seul à l'apéritif, ou accompagné d'entrées, comme une salade caprese, un carpaccio ou un prosciutto et figues, ou de plats estivaux, comme le poisson, les pâtes, la pizza, le risotto, la paella et les viandes blanches grillées. Température de service : 8-10 ° C

Pays : Italie
Couleur : Rosé
Région : Vénétie
Appellation d'origine : Bardolino Chiaretto
Désignation réglementée : DOC Denominazione di orgine controllata
Classification : Bardolino Chiaretto d.o.c. Classico
Cépage(s) : Corvina et Rondinella
Degré d'alcool : 12 %
Taux de sucre : 6 g/L

PRODUCTEUR

Vigneti Villabella

AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux