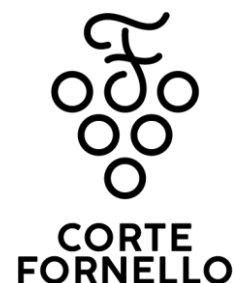




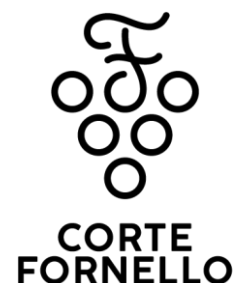
Chiaretto di Bardolino D.O.C.



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Corvina Veronese, Rondinella, Marzemino, Corvinone
Raccolta	Fine settembre – Ottobre.
Resa per Ettaro	90 HL
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 12 ore, fermentazione a temperatura controllata 16°C-17°C. Affinamento in botti d'acciaio per 3/4 mesi.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Rosato brillante.
Aroma	Fresco, fragrante con note fruttate.
Note di degustazione	Equilibrato, fresco e beverino.
Abbinamenti	Antipasti, insaccati, pesce e secondi piatti leggeri.
Temperatura di servizio	8°C - 10°C
Grado Alcolico	12,0% vol.



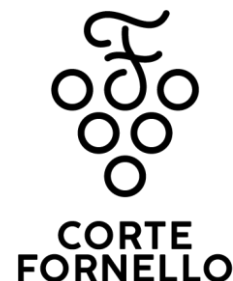
Chiaretto di Bardolino D.O.C.



Type of soil	Rich in skeletal material, typical of the Morainics Hills.
Grape variety	Corvina Veronese, Rondinella, Marzemino, Corvinone
Harvest	Late september - october.
Yield per Hectare	90 HL
Vinification	Maceration on the skins for 12 hours, fermentation at a controlled temperature of 16°C-17°C, ageing in steel barrels for 3-4 months.
Country of origin	Produced and bottled in Italy.
Colour	Bright rosè.
Aroma	Fresh, fragrant with fruity notes.
Tasting notes	Balanced, fresh and drinkable.
Serving suggestion	Appetizers, cured meats, fish and light main courses.
Serving temperature	8°C - 10°C
Alcohol by volume	12,0% vol.



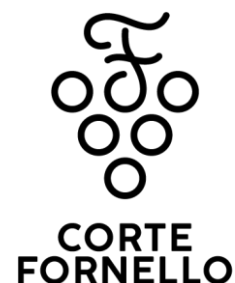
Chiaretto di Bardolino D.O.C.



Bodenbeschaffenheit	Skelettreicher, für die Moränenhügel typischer Boden.
Rebsorten	Corvina Veronese, Rondinella, Marzemino, Corvinone
Lese	Ende September – Oktober.
Ertrag pro Hektar	90 HL
Weinbereitung	Vergärung auf den Schalen für 12 Stunden, Gärung bei kontrollierter Temperatur bei 16°C-17°C, 3/4-monatiger Ausbau in Stahlfässern.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Strahlendes Rosa.
Nase	Frisch und aromatisch mit Fruchtnoten.
Gaumen	Ausgeglichen, frisch und süffig.
Passt gut zu	Vorspeisen, Wurstwaren, Fisch und leichten Hauptgerichten.
Serviertemperatur	8°C - 10°C
Alkoholgehalt	12,0% vol.



Chiaretto di Bardolino D.O.C.



Tipo de terreno	Rico en rocas, típicas de las colinas Morénicas.
Variedades de uvas	Corvina Veronese, Rondinella, Marzemino, Corvinone
Recogida	A finales de Septiembre - Octubre
Cosecha por hectárea	90 HL
Vinificación	Maceración sobre los hollejos durante 12 horas, fermentación a temperatura controlada 16°C-17°C. Maduración en barricas de acero durante 3/4 meses.
País de origen	Producido y envasado en Italia.
Color	Rosa brillante.
Aroma	Fresco, perfumado con notas afrutadas.
Notas de cata	Equilibrado, fresco y fácil de beber.
Maridajes	Entrantes, embutidos, pescados y platos principales ligeros.
Temperatura de consumo	8°C - 10°C
Graduación Alcohólica	12,0% vol.