



Chiaretto

È il rosato della sponda orientale del Lago di Garda, ben riconoscibile dalla sfumatura di **colore** che ricorda la buccia di cipolla. È prodotto con le stesse uve del Bardolino (Corvina, Rondinella, Molinara), tutte **uve rosse autoctone** di Verona.

Tipologia: vino rosé fermo

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese

Colore: rosa tenue.

Profumo: elegante, floreale con note di frutta agrumata.

Sapore: fresco e delicato, di equilibrata acidità

Servire: a 8-10°C. Versatile negli abbinamenti, perfetto come aperitivo, con piatti di pesce, sushi, pizza.

Vinificazione: macerazione con contatto con le bucce di 10-12 ore, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: 5 mesi sulle fecce fini in serbatoi d'acciaio e almeno 1 mese in bottiglia.

Sistema di allevamento: Pergola Trentina / Guyot

Produzione media: 110 q.li/ha

Grado alcolico: 12,5 % Vol.

Acidità totale: 5,8 gr./lt



Azienda Agricola

Il Pignetto

BOTTIGLIA

Bottle

Vetro



CAPSULA

Seal

Plastica



TAPPO

Cork

Sughero



Raccolta differenziata

Raccolta differenziata
dedicata o per rifiuti organici

Verifica le disposizioni del tuo comune
Observe local waste disposal regulations

Azienda Agricola Il Pignetto

Loc. Pignetto, 108

37012 Bussolengo (Verona) - Italia

Tel. +39 +39 045 7151232

www.cantinailpignetto.com - info@cantinailpignetto.com