



Le Clivie

---

## *Chiaretto Bardolino D.O.C.*

Il Chiaretto Bardolino D.O.C. Le Clivie nasce sulla sponda veneta del lago di Garda, dove le viti respirano un clima mediterraneo e affondano radici in terreni di origine morenica.

Unico e dall'identità spiccata, è un rosé fresco e sapido, con spiccati sentori floreali e di agrumi. Perfetto a bordo piscina, per un aperitivo, un pranzo leggero e formidabile dopocena, il Chiaretto Bardolino è il rosato italiano per eccellenza.



DACASTELLO

**Dacastello Vini Pregiati S.R.L.** - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA  
Tel. +39 0173 509748 [info@dacastellovini.com](mailto:info@dacastellovini.com) - [www.dacastellovini.com](http://www.dacastellovini.com)

# Chiaretto Bardolino D.O.C.



**UVE** Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

**DENOMINAZIONE** Denominazione di Origine Controllata

**AREA DI PRODUZIONE** Provincia di Verona, Veneto, Italia

**CLIMA** Mediterraneo

**VINIFICAZIONE** Quattro mesi in acciaio

**ALCOL** 12,5°

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12-14°

**FORMATO** 0,75 L

**BEVIBILITA'** Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

**COLORE** Rosa pallido

**PROFUMO** Delicato, con sentori di piccoli frutti rossi e agrumi

**SAPORE** Al palato è fresco, con una spiccata sapidità

**ABBINAMENTO** Ottimo come aperitivo, accompagna bene antipasti piatti a base di pasta o di pesce. Perfetto anche come dopocena.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013238108
CODICE EAN CARTONI	8053013238115
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	10
CARTONI PER PEDANA	100
PESO LORDO BOTTIGLIA	1310 gr
PESO LORDO CARTONE	8245 gr